

ASISTE ERA A LA FERIA CONMEMORATIVA DEL DÍA MUNDIAL DE LA EDUCACIÓN AMBIENTAL

Reitera su compromiso para iniciar una recuperación ecológica en Chiapas. PASE A LA 5

EL HERALDO DE COATZACOALCOS

www.elheraldodecoatzacoalcos.com.mx

GRUPO EDITORIAL HERALDO DE VERACRUZ

Consejo Editorial: Dr. Rubén Pabello Rojas | Martes 28 de Enero de 2025 | AÑO 12 | No. 4282 | $8.00 | Director: Lic. José Luis Pérez Negrón | El Heraldo de Coatzacoalcos

ENTREGAN OBRAS DE BENEFICIO PARA LA POBLACIÓN

Las rehabilitaciones de los gimnasios Nueva Obrera y 20 de Noviembre, así como del domo del ejido 5 de Mayo y de la carretera Coatzacoalcos – Villahermosa, se han ejecutado al 100 por ciento, informó el alcalde Amado Cruz Malpica. PASE A LA 2





Analizan proyectos para remodelar el parque Independencia

Las autoridades contemplan conocer algunos de estos proyectos de edificios que van desde un kiosko hasta una cafetería, y son precisamente estos dos con los que la ciudadanía afirmó estar de acuerdo. PASE A LA 3



A punto de concluir demolición de caseta

Los trabajos continúan en el sitio donde antes se cobraba a miles de automovilistas, pero nunca se veía reflejado el dinero que se obtenía. PASE A LA 3



Prepara Sheinbaum paquete de reformas

Recordó que enviará la reforma Constitucional de protección al maíz, contra en nepotismo, la no relección, leyes secundarias en materia energética. PASE A LA 4



NAHLE Y DIPUTADOS FEDERALES DEFINEN AGENDA PARA VERACRUZ

Acompañarán todas las iniciativas y reformas de la Presidenta. Alinean la agenda al proyecto de transformación nacional.



Admite Congreso iniciativa sobre violencia vicaria

El Congreso local dio entrada a la iniciativa de reforma a la Ley de Acceso de las Mujeres a una Vida Libre de Violencia en materia de violencia vicaria, a fin de sancionar a los hombres que buscan dañar a sus parejas a través de sus hijos. PASE A LA 7

issuu-downloader.com



Ya hay terrenos para el relleno sanitario: Amado

El alcalde de Coatzacoalcos explicó que el proceso se ha detenido debido a los cambios de administración estatal y federal.

ENRIQUE BURGOS
COATZACOALCOS, VER.

Ya hay aprobados terrenos para el relleno sanitario de Coatzacoalcos, confirmó el alcalde Amado Cruz Malpica.

Explicó que el proceso se ha detenido debido a los cambios de administración estatal y federal.

"Ha tenido retrasos, por dos razones, que están fuera del alcance de la autoridad municipal, primero un relevo en la administración federal, se cambiaron los titulares de todas las áreas, desde luego la Semarnat no es ajena a esto, ha capitaneado el programa de saneamiento tanto de Las Matas como del rellenos sanitarios en el sur de Veracruz, posteriormente hubo un relevo en la administración estatal, en ese momento se encuentran con avances que se tomen los acuerdos en el órgano de gobierno de Sigires, para darlos a conocer, si hay avances, si es un tema que ha tenido el seguimiento correspondiente, pero tenemos que esperar a que haya un recuento de los mandos federales y estatales en este proyecto que es importante", refirió.

Cuestionado sobre los terrenos donde podría habilitarse el relleno sanitario del puerto sureño, respondió que hay predios autorizados y disponibles, pero tendrá que ser la federación y estado, quienes tomen la decisión final.

Hasta el momento Coatzacoalcos sigue depositando su basura en Villa Allende, se construyó el centro de compostaje, sin embargo, se desconoce si ya está operando, aunque ya hay depósitos para que se deposite los residuos de restaurantes, florerías y algunos mercados.

Invitan a parejas a participar en 'Bodas Colectivas'

»REDACCIÓN

Coatzacoalcos, Ver.- La Oficial del Registro Civil de Coatzacoalcos, Fabiani Cueto Salinas, invitó a todas las parejas a legalizar su unión sin costo alguno y aprovechen el programa 'Bodas Colectivas 2025' que se llevará a cabo el 14 de febrero, a las 10:00 horas en el Casino Petrolero.

Durante la rueda de prensa semanal que encabeza el presidente Amado Cruz Malpica, la funcionaria explicó que este programa es una invitación del Gobierno del Estado, a través de la Secretaría de Gobernación, a las 212 oficialías del estado de Veracruz, para implementarlo con la colaboración de los alcaldes.

"En este caso nuestro alcalde nos va a estar permitiendo realizar alrededor de 200 matrimonios, para que todas estas parejas que se encuentran unidas acudan con nosotros para aprovechar este programa y puedan legalizar su unión a través del legitimo matrimonio".



Entrega Gobierno de Coatzacoalcos obras de beneficio para la población

REDACCIÓN
COATZACOALCOS, VER.




El presidente de Coatzacoalcos, Amado Cruz Malpica, dio a conocer en rueda de prensa semanal que las rehabilitaciones de los gimnasios Nueva Obrera y 20 de Noviembre, así como del domo del ejido 5 de Mayo y de la carretera Coatzacoalcos – Villahermosa, se han ejecutado al 100 por ciento.

El alcalde dijo que respecto al espacio público multideportivo ubicado en la colonia Teresa Morales aún llevan un avance del 60 por ciento: "Una vez que se entreguen las obras, vamos a disponer el inventario del equipamiento de los gimnasios para que se pueda convocar a los deportistas y a los usuarios a las instalaciones modernizadas y dignas".

La directora de Obras, Servicios Públicos, Desarrollo Urbano y Medio Ambiente, Patricia Islas Sister, reiteró que en el gimnasio de la colonia Nueva Obrera, cuya inversión fue de 10 millones 997 mil 911 pesos, fue concluida la renovación de la infraestructura y en una segunda etapa llevará a cabo el equipamiento para la entrega a los administradores.

"Los trabajos que se hicieron fue en toda la estructura metálica, los muros laterales se cambiaron, las ventanas, las canchas también fueron intervenidas y se volvieron a hacer unas bardas perimetrales".

El gimnasio de la Teresa Morales, cuya rehabilitación se ejecuta con una inversión de 10 millones 998 mil 732 pesos, presenta un avance del 60 por ciento. Hasta el momento se han renovado todos los muros laterales debido a que presentaba daños severos en las estructuras metálicas, se repararon y equiparon los sanitarios y se impermeabilizó. Sólo falta terminar el recibidor.

Con un monto de 2 millones 813 mil 107 pesos, el gimnasio 20 de Noviembre fue terminado. En este lugar se realizó suministro y aplicación de impermeabilizante, reconstrucción de firme de concreto dañado en cancha deportiva, colocación de piso cerámico en andadores y vestíbulos, aplicación de recubrimiento vinílico en muros, trabes y columnas.

Concluye entrega de actas constitutivas a entrenadores y dirigentes deportivos

»REDACCIÓN

Coatzacoalcos, Ver.- El Gobierno de Coatzacoalcos, a través de la Dirección Municipal del Deporte (DIMUDE), llevó a cabo con éxito la entrega de actas constitutivas a entrenadores, promotores y dirigentes de ligas de diversas disciplinas, marcando un importante paso en el fortalecimiento y organización del deporte en nuestra ciudad.

Javier Reyes Muñoz, director de Desarrollo Social Municipal, quien llevó la representación del alcalde Amado Cruz Malpica, destacó el compromiso del gobierno con las niñas, niños y adolescentes, así como de quienes fomentan e incentivan el deporte.

Por su parte el titular de la DIMUDE, Carlos Esquivel Olvera, refirió que este tipo de iniciativas refuerza el compromiso del Gobierno Municipal por apoyar y promover el deporte en todas sus formas, y se espera que continúen fomentando el desarrollo de la comunidad deportiva.



EL HERALDO DE COATZACOALCOS

CONTACTO REDACCIÓN
elheraldo_coatza@hotmail.com

CONTACTO CIRCULACIÓN
supervisorcoatza14@gmail.com

GRUPO EDITORIAL HERALDO DE VERACRUZ

Director Corporativo
Ing. Eduardo Sánchez Macías

Consejo Editorial
Dr. Rubén Pabello Rojas

Director
Lic. José Luis Pérez Negrón

Subdirector
Lic. Luis Enrique Rivas

Jefe de Diseño
Lic. José Escalante Ramos

Gerente Administrativo
Lic. Ernestina Cerecedo Ramos

Gerente de Publicidad
Lic. José Antonio González S.

El Heraldo de Coatzacoalcos es una publicación de lunes a sábado.
Editor responsable Ing. Eduardo Sánchez Macías. Número de Certificado de Reserva de Derecho al Uso Exclusivo del título 04-2010070114251300-101. **Certificado de Licitud de Título:** 15358. Certificado de licitud de contenido 15358. Domicilio de la publicación, impreso y distribuido por El Heraldo de Coatzacoalcos, con domicilio en Av. Adolfo López Mateos No. 617, Colonia Petrolera, C.P. 96500, Coatzacoalcos, Ver. Teléfonos: 01 (921) 2 14 01 44 / 2 14 02 64 / 2 14 12 61.

issuu-downloader.com



Analizan proyectos para remodelar el parque Independencia

Las autoridades contemplan conocer algunos de estos proyectos de edificios que van desde un kiosko hasta una cafetería, y son precisamente estos dos con los que la ciudadanía afirmó estar de acuerdo.

ENRIQUE BURGOS
COATZACOALCOS, VER.

Se evaluarán proyectos para instalar un sitio donde se congregue la cultura, diversión y las familias de Coatzacoalcos en el parque Independencia.

Lo anterior, luego de que se demoliera el Salón de Usos Múltiples (SUM) por los daños que presentaba en las vigas que sostenían el inmueble.

"Le llamamos proyectos participativos, tenemos que trabajar en los usos y costumbres de cada zona, una de las propuestas al alcalde, es seguir utilizando la parte del templete, eso es primordial y de ahí en fuera se van a presentar unos proyectos de cafeterías, se está pensando en los niños y una parte que queremos incluir que está de moda ahorita, pet friendly", añadió directora de Obras Públicas Patricia Islas Sister.

Las autoridades contemplan conocer algunos de estos proyectos de edificios que van desde un kiosko hasta una cafetería, y son precisamente estos dos con los que la ciudadanía afirmó estar de acuerdo.

"Puede ser que sea al estilo antiguo o moderno, pero que se vea hermoso, que sea un poco más grande que sirva para los abuelitos, que vengan a grabar y bailar aquí", consideró Esteban quien acudió al parque en este inicio de semana.

"Un kiosko muy bonito como el de antes. Pues antes tenía una cafetería, arriba donde subía uno a tomarse el refresco, pero algo bien hecho", dijo la señora Araceli.

Otros mencionaron que debe ser un espacio donde la gente se proteja de las inclemencias del tiempo, pero también de las aves.

"Pues que lo cuiden más para que la gente cuando viniera a ver los eventos no sé mojen tanto. Mira las palomas a veces te ensucian tu ropa cuando no está tan cubierto arriba", indicó la señora Lorena.

Antes de que se tuviera el SUM, en el lugar había una fuente, sin embargó, con el paso del tiempo se decidió habilitar otro tipo de espacio donde regularmente se presentaban grupos de danzón y de música popular.

A punto de concluir demolición de caseta

ENRIQUE BURGOS
COATZACOALCOS, VER.

La demolición de la extinta caseta de peaje del puente Coatzacoalcos I está por concluir a poco más de un mes de haber iniciado.

Los trabajos continúan en el sitio donde antes se cobraba a miles de automovilistas, pero nunca se veía reflejado el dinero que se obtenía.

Actualmente ya solo se están quitando varillas de las columnas y zapatas que habían sido construidas para la estructura.

Prácticamente la maquinaria rompe el concreto y recoge los desechos a fin de que el sitio quede totalmente libre, quizás, durante esta semana.

Conductores, opinaron al respecto y consideraron que es un gran beneficio para su economía, pero reconocieron que aún hay tramos carreteros que se deben atender.



"Pues en lo que cabe si, pero ahorita por los trabajos se hace más el tráfico, pero es por el tiempo en que están terminando de tirarla, Pues ahorita la verdad que terminen de componer el tramo, que si nos afecta un poco", indicó Diego taxista de Coatzacoalcos.

Los más beneficiados siguen siendo los taxistas pues ahora no tienen que pagar la cuota .

"Pues si se benefició todo el gremio, los que transitan hacia Nanchital y todo no, porque ese es un dinero que queda extra para la familia y lo que debe uno entregar todos los días", finalizó el taxista Esteban.

Notifican a vecino ruidoso

»ENRIQUE BURGOS

Coatzacoalcos, Ver.- Una familia de la calle La Venta, en la colonia Teresa Morales de Coatzacoalcos, recibió este fin de semana un segundo apercibimiento por generar contaminación auditiva.

El subdirector de Medio Ambiente Municipal, Carlos Antonio Bravo Soto, entregó la notificación al domicilio número 249, tras un año de peticiones por parte de los vecinos para que el gobierno municipal interviniera.

"Es para que moderen el ruido. Si no lo hacen y los vecinos reiteran la denuncia, el caso será remitido al área jurídica para aplicar sanciones económicas. Las multas van desde mil 600 pesos y pueden duplicarse en caso de reincidencia. Si no pagan, el monto se carga al predial y sigue acumulándose", explicó Bravo Soto.

El funcionario lamentó la falta de conciencia respecto a la afectación que causa el ruido excesivo en domicilios o negocios, señalando que las denuncias por este motivo son comunes en salones de fiestas, jardines, iglesias, casas habitación y negocios.

Una decena de vecinos de la calle La Venta manifestaron su aprobación por la segunda notificación, aunque expresaron su frustración por el largo tiempo que tomó lograrla.



Encuentran cadáver en la vía pública

»ENRIQUE BURGOS

Coatzacoalcos, Ver.- El cadáver de una persona del sexo masculino fue localizado en calles de la colonia Emiliano Zapata en la zona comercial de Las Palmitas de Coatzacoalcos.

El hallazgo se registró alrededor de las 10:30 de la mañana, sobre la calle División del Norte entre Prolongación de Zaragoza y Universidad Veracruzana, frente al local de un técnico en electrónica.

El fallecido fue identificado como José Antonio Arcos Cruz, de 50 años alias "El Topo", quien deambulaba en ese sector y vivía en condición de indigencia debido a su alcoholismo.

Los testigos indicaron que el extinto era integrante del "escuadrón de la muerte", por lo que se cree que la ingesta de alcohol en exceso pudo haber provocado el fallecimiento.

El cadáver quedó afuera de un local ubicado en el número 108-B de la avenida antes mencionada, desde donde fue trasladado al Servicio Médico Forense (Semefo) para los estudios y en espera de que su familia acuda a reclamarlo.



issuu-downloader.com



Yerno de ‘El Mayo’ Zambada es vinculado a proceso; seguirá en el Altiplano



El juez impuso la medida cautelar de prisión preventiva oficiosa contra el yerno de ‘El Mayo’, por lo que permanecerá en el Altiplano.

REDACCIÓN
CIUDAD DE MÉXICO

Juan Carlos Félix Gastelum y/o Agustín Fonseca Sánchez, yerno de Ismael El Mayo Zambada, fue vinculado a proceso por delitos contra la salud en la modalidad de posesión con fines de comercio de fentanilo y portación de arma de fuego de uso exclusivo el Ejército, Armada y Fuerza Aérea.

El juez de Distrito Especializado en el Sistema Penal Acusatorio del Estado de México, con sede en el penal federal “Altiplano”, en Almoloya de Juárez, determinó que había elementos suficientes para abrir un proceso penal contra Chavo Félix, informó la Fiscalía General de la República (FGR).

El yerno del líder del cártel de Sinaloa es señalado de ser líder de la facción Los Mayos, de dicho grupo delictivo. Félix Gastelum también está relacionado como operador y persona de confianza de Ismael Zambada Sicairos, El Mayito Flaco, hijo de El Mayo Zambada.

El órgano autónomo, a cargo de fiscal Alejandro Gertz Manero, informó que con los elementos aportados por la Fiscalía Especializada en Materia de Delincuencia Organizada (FEMDO), el juez federal vinculó a proceso al detenido por los dos delitos de los que está imputado.

Prepara Sheinbaum paquete de reformas

REDACCIÓN
CIUDAD DE MÉXICO



Para el próximo periodo ordinario de sesiones del Congreso de la Unión que inicia el próximo mes de febrero, la Presidenta de México, Claudia Sheinbaum Pardo adelantó que se presentarán varias leyes que se presentarán, así como la reforma constitucional para proteger al maíz criollo, del transgénico.

La reforma Constitucional del maíz transgénico, aclaró que es muy sencilla la redacción, del cambio en el Artículo Cuarto y el 27 constitucionales, y establece claramente que el maíz es un elemento de identidad nacional y que no deben sembrarse en nuestro país maíz transgénico y que debe procurarse la agroecología.

Es decir, abundó, se fomentará que poco a poco se vaya disminuyendo el uso de químicos en la siembra de maíz, en el caso del artículo Cuarto, y en el del Artículo 27, establecerá que el Estado garantice que esto sea así, esa es la propuesta de la prohibición del maíz transgénico.

Insistió en que el maíz surge en Mesoamérica, no es una planta Silvestre es una planta producto de la domesticación de las culturas originarias y de los primeros pobladores en este territorio y que hoy se siembra en muchos lugares del mundo “y es un símbolo de la identidad nacional”, porque es el elemento fundamental de la alimentación de las y los mexicanos y además, es producto cultural de esta domesticación que se hizo de plantas silvestres.

Otras leyes que se presentarán, abundó, la de no reelección y el nepotismo, “y en caso de reformas constitucionales, hay algunas otras que tienen que ver con el tema de simplificación de trámites de reforma constitucional, y muchísimas leyes secundarias”.

Asimismo, agregó, normatividades que permitan en el caso de importación de combustibles darle el seguimiento permanente la trazabilidad desde la importación hasta el uso de combustibles en las gasolineras, son varios decretos desaparece la Comisión Reguladora de Energía (CRE), desaparece la (Comisión Nacional de Hidrocarburos (CNH) como ya se estableció en la última reforma Constitucional, qué lo sustituye, además de las reformas a la Ley del Infonavit, la cual se espera que sea aprobada en las primeras semanas de febrero, “parece que hicieron ahí una en atención como debe hacer el Congreso una consulta tanto a trabajadores, como a empresarios, pero en esencia es la ley que planteó el Infonavit, que será aprobada en las primeras semanas de febrero”, insistió.

Crece comercio exterior de México al cierre de 2024

»REDACCIÓN

CIUDAD DE MÉXICO- El valor de las exportaciones importaciones mexicanas de mercancías durante diciembre pasado creció, de acuerdo con los datos publicados por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (Inegi).

Las exportaciones totales de mercancías reportaron un avance anual de 4.9% en el último mes de 2024, luego de un crecimiento de 3.7% en noviembre.

En diciembre pasado, el valor de las ventas al exterior de mercancías alcanzó 51 mil 687 millones de dólares, cifra integrada por 49 mil 506 millones de dólares de ventas no petroleras y por 2 mil 181 millones de dólares de petroleras.

Lo anterior significó un retroceso de 16% en las exportaciones petroleras y de un aumento de 6.1% en las no petroleras. Al interior de las exportaciones no petroleras, las dirigidas a Estados Unidos avanzaron 6.3% a tasa anual y las canalizadas al resto del mundo 4.9%.

El valor de las importaciones de mercancías, en diciembre de 2024, fue de 49 mil 120 millones de dólares, lo que representó un alza anual de 9.1%.



México recibió 4 mil 094 migrantes deportados

»REDACCIÓN

CIUDAD DE MÉXICO- La presidenta Claudia Sheinbaum informó que el gobierno federal recibió a 4 mil 094 migrantes deportados por Estados Unidos, del 20 al 26 de enero, mexicanos en su mayoria.

“Del 20 al 26 de enero se han recibido 4 mil 094 personas, la gran mayoría de ellos mexicanas y mexicanos”, comentó en conferencia de prensa, en Palacio Nacional.

Sin embargo, dijo que dicha cifra no supone un incremento de las personas deportadas por el gobierno de Estados Unidos, comparado con otros periodos.

“Con la entrada del presidente Trump, pero si lo tomamos por semana, es un número que en otras ocasiones ha tenido nuestro país”, expresó.

Añadió que los gobiernos de México y Estados Unidos trabajan de manera conjunta para resolver la problemática de la migración.

“A partir de la llamada telefónica que hubo entre el secretario de Estado, Marco Rubio, de Estados Unidos, y el canciller Juan Ramón de la Fuente, tenemos un grupo de trabajo que está trabajando sobre los temas de migración y esperamos que este grupo se amplíe otros temas que consideramos importantes con el gobierno de Estados Unidos”, dijo.



issuu-downloader.com

Asiste ERA a la Feria Conmemorativa del Día Mundial de la Educación Ambiental

Reitera su compromiso para iniciar una recuperación ecológica en Chiapas.



REDACCIÓN
TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS

En el marco de la Feria Conmemorativa del Día Mundial de la Educación Ambiental, donde se llevó a cabo la presentación de la Estrategia Barum, el gobernador Eduardo Ramírez Aguilar destacó que en la Nueva ERA se priorizan políticas con conciencia ambiental para recuperar y proteger la riqueza natural de Chiapas.

Ramírez Aguilar dio a conocer que uno de los ejes principales de su gobierno es el tema ambiental, por ello expresó su compromiso de iniciar una gran restauración ecológica, que abarque el manejo de microcuencas, la conservación de la flora y fauna y la recuperación de 200 mil hectáreas de áreas naturales durante su sexenio. En este sentido, resaltó la importancia de prevenir los incendios forestales, para que Chiapas deje atrás el primer lugar en este tipo de siniestros.

Durante su recorrido por las instalaciones del Zoológico Miguel Álvarez del Toro (ZooMAT), el gobernador convivió con niñas y niños, y personal de la Secretaría de Medio Ambiente e Historia Natural (Semahn), visitó el recinto del jaguar negro Yojk, y anunció el proyecto de renovación del área del águila arpía, entre otras acciones para modernizar y dignificar este espacio, en beneficio de las y los trabajadores, así como para el disfrute de las familias y turistas que lo visitan.

La secretaria de Medio Ambiente e Historia Natural, Magdalena Torres Abarca, explicó que significa la Estrategia Barum, que significa "jaguar" en maya, se enfoca principalmente en la educación ambiental para la comunidad escolar, la capacitación ambiental para las y los servidores del pueblo, la formación de educadores ambientales municipales, el impulso de técnicas agroecológicas, la sensibilización ambiental para concientizar al sector privado y organizaciones civiles, y la investigación y divulgación ambiental para preservar el patrimonio natural y paleontológico de Chiapas.

La diputada presidenta de la Comisión de Recursos Naturales, Bosques y Selvas del Congreso del Estado, Jovannie Maricela Ibarra Gallardo, elogió el liderazgo del gobernador Eduardo Ramírez en temas ambientales y subrayó la importancia de fortalecer la preparación para la conservación de la biodiversidad. Por su parte, el diputado federal Guillermo Santiago Rodríguez aplaudió las acciones para proteger el entorno natural de Chiapas, considerado "el pulmón de México", e hizo un llamado a la unidad para cuidar esta riqueza única.

En el evento, el mandatario estatal entregó reconocimientos como Guardianes Ambientales a los destacados investigadores y divulgadores Bulmaro Morales Vázquez, Francisco Hernández Najarro, Jairo Sánchez Baños y Daniel Pineda Vera, por su labor en la conservación de la biodiversidad y los recursos naturales de Chiapas.

Estuvieron presentes: el diputado presidente de la Mesa Directiva del Congreso del Estado, Luis Ignacio Avendaño Bermúdez; la secretaria de Infraestructura, Anakaren Gómez Zuart; el subsecretario de Medio Ambiente y Cambio Climático, Jesús Antonio Guillén Gordillo; el coordinador estatal para el Mejoramiento del ZooMAT, Joe Miceli Hernández; el director operativo del ZooMAT, Carlos Alberto Guichard Romero y el secretario ejecutivo del Consejo Estatal de Restauración y Saneamiento de Microcuencas en la Nueva ERA, Jorge Constantino Kanter, entre otros.













issuu-downloader.com

POSGRADOS: ¿BOLETO HACIA EL ÉXITO?



REDACCIÓN
CIUDAD DE MÉXICO

Estudiar un posgrado suele traer mejores oportunidades laborales e ingresos, al menos así lo considera la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE).

Además, expertos de instituciones como la Universidad Iberoamericana, La Salle, Anáhuac México y la Autónoma de Guadalajara (UAG) coinciden en beneficios como el desarrollo profesional y personal, networking y una ventaja competitiva en la búsqueda de empleo.

Sin embargo, el auge de las nuevas tecnologías, la relevancia de las microcredenciales y las preocupaciones por el mercado laboral han transformado la oferta educativa de la educación superior en México.

Por ello, las instituciones han apostado por alternativas más flexibles e integrales que puedan hacerles frente a las exigencias actuales, incluidas las de los propios profesionistas, cuyo perfil también ha cambiado.

Para Christian Renato Guzmán Molina, coordinador de Promoción y Admisiones de la Universidad La Salle, suele haber dos tipos de personas con intención de continuar estudiando. El primero son los recién egresados que lo hacen como forma de titulación o, bien, porque no han podido encontrar trabajo al concluir su licenciatura.

El segundo son aquellos que ya cuentan con experiencia laboral, pero pretenden ampliar sus conocimientos y networking.

Desde su perspectiva, las exigencias del mercado laboral de hoy han obligado a los profesionistas a adquirir conocimientos y habilidades especializadas a través de opciones que impliquen un menor costo, tiempo y facilidad para ponerlas en práctica en cualquier momento. Esto ha llevado al aumento de cursos, talleres, diplomados y certificaciones.

"Este tipo de programas propician una respuesta o un beneficio inmediato, aunque no profundizan ni especializan, como el caso de un posgrado", puntualiza en entrevista Guzmán Molina.

En ese sentido, Karina Aguilar Moreno, decana del Centro de Formación, Desarrollo y Excelencia Directiva de la Universidad Autónoma de Guadalajara (UAG), aconseja que, si se busca crecer profesionalmente, se debe considerar un posgrado.

"A diferencia de otros programas como cursos y certificaciones más enfocados en una actualización o que tienen vigencia, el posgrado ofrece otro enfoque: que la persona aprenda otras técnicas de resolución de problemas, de innovación y de investigación", explica.

Y si bien la doctora de la UAG subraya que las empresas ahora se interesan en las habilidades blandas, también llamadas soft skills, en su opinión, la formación es más integral en los niveles superiores de estudio, pues "les permite prepararse mucho mejor en otros ámbitos para lograr aquello que realmente están buscando".

¿POR DÓNDE EMPEZAR?

Estudiar un posgrado implica una toma de decisiones que suele partir de expectativas y objetivos. Manuel López Pereyra, coordinador de posgrados de la Ibero, considera que el uso de las tecnologías como la inteligencia artificial, así como la posibilidad de una apertura intercultural son claves para los estudiantes al momento de la elección.

La diversidad y cantidad de programas ofertados puede convertirse en un reto si no se tiene una orientación vocacional clara. "Tienes que entender muy bien cuáles son los aprendizajes y las experiencias que te interesan, porque las posibilidades son enormes", sugiere López Pereyra.

La situación se complica también a nivel personal porque implica un "aprendizaje mucho más complejo, retador e implicado". No obstante, para el académico de la Ibero, el posgrado permite involucrarse más en el proceso de aprendizaje, así como aprovechar las oportunidades que no se tomaron durante la licenciatura.

Al decidir cursar un posgrado puede surgir la duda del "momento perfecto" para hacerlo. Para Juan Carlos Argumedo Huezo, director de mercadotecnia de posgrado de la Universidad Anáhuac México, ese tiempo ideal no existe.

"Estudiar un posgrado siempre será un reto. Siempre va a coincidir con alguna etapa profesional de tu carrera o con un momento importante de tu vida familiar, por lo cual nunca habrá un momento perfecto; quien quiera hacer un posgrado, deberá hallar un espacio para estudiarlo", comenta.

Durante la toma de decisiones, la OCDE estima que los estudiantes necesitan valorar elementos como el tipo de institución, ya sea pública o privada; su campo de estudio; así como si es preferible hacerlo en el extranjero. Ese último punto lleva al cuestionamiento sobre si vale la pena cursar un posgrado en México.

Uno de los principales propósitos es alcanzar una ventaja competitiva en el mercado laboral. La OCDE apunta que los logros educativos y las oportunidades laborales están íntimamente relacionados, ejemplo de ello es el incremento de la tasa de empleo a medida que crece el nivel educativo.

A escala nacional, la tasa de empleo por estudios de licenciatura en personas de 25 a 64 años es del 80%. En el caso de la maestría sube al 87% y, de ahí, apenas se eleva al 88% en el doctorado. Sin embargo, se mantiene baja en comparación con el promedio de países de la OCDE, el cual se encuentra en un 85%, 90% y 93% respectivamente, de acuerdo con el informe Education at a Glance (EAG) 2024 de dicha organización.

Durante el ciclo escolar 2023-2024, alrededor de 466 mil 912 mexicanos cursaron un posgrado en el país. De las opciones disponibles, la maestría fue la que contó con una mayor matrícula, con 320 mil 367 personas; seguido de la especialidad, con 80 mil 980; y el doctorado, con 65 mil 565, de acuerdo con cifras presentadas por la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (ANUIES).

La correlación entre el nivel educativo y el trabajo referida por la OCDE también se extiende a mejores oportunidades laborales. Para Karina Aguilar Moreno, de la UAG, el posgrado aumenta las posibilidades de ascensos a puestos más altos, con mayores responsabilidades, hasta optar por otra área de conocimientos para desempeñarse profesionalmente, llevar a cabo emprendimientos y hasta acceder a cargos en el extranjero.

"En México tenemos varios egresados de posgrados que están compitiendo en puestos internacionales y esto nos habla de la gran calidad que manejan los posgrados impartidos aquí.

issuu-downloader.com



Admite Congreso iniciativa sobre violencia vicaria

El Congreso local dio entrada a la iniciativa de reforma a la Ley de Acceso de las Mujeres a una Vida Libre de Violencia en materia de violencia vicaria, a fin de sancionar a los hombres que buscan dañar a sus parejas a través de sus hijos

REDACCIÓN
XALAPA, VER.

El Pleno del Congreso local dio entrada a la iniciativa de propuesta para implementar en Veracruz la Ley Vicaria, la cual tiene por objetivo castigar a los hombres que buscan dañar a sus parejas a través de sus hijos.

¿QUÉ ES LA VIOLENCIA VICARIA?

De acuerdo con la iniciativa, la violencia vicaria es cualquier acto u omisión, con el fin de causar daño, a una mujer o persona gestante, con la que tenga o haya tenido relación de matrimonio, concubinato o de hecho, utilizando o instrumentalizando a sus hijas y/o hijos, o personas con quien comparta un vínculo filial, consanguíneo, o algún ser sintiente.

La iniciativa presentara por legisladoras de Morena propone modificaciones a la Ley de los Derechos de Niñas, Niños y Adolescentes, Ley de Acceso de las Mujeres a una Vida Libre de Violencia, Ley de Víctimas, Código Civil y el Código Penal, todos del Estado de Veracruz.

En esta se determina que ante cualquier caso de violencia vicaria los gobiernos estatales y municipales, así como las autoridades jurisdiccionales, en el ámbito de sus respectivas atribuciones, gratuitamente y con el apoyo de especialistas, deberán proporcionar atención y tratamiento psicológico a las víctimas.

Esto, con la finalidad de consolidar un vínculo familiar entre hijas e hijos con su madre y vínculos maternos filiales y de reparar el daño que se les haya causado, atendiendo los estándares y elementos para juzgar con perspectiva de género incorporándolos en la administración de justicia y reparación del daño, garantizando a la mujer el derecho de acceso a una vida libre de violencia.

Aprueba Congreso nueva Ley Orgánica del Poder Judicial del estado

REDACCIÓN
XALAPA, VER.



Con 34 votos a favor y seis en contra, el Pleno de la LXVII Legislatura declaró aprobada la nueva Ley Orgánica del Poder Judicial del Estado de Veracruz, con la que desaparece el Consejo de la Judicatura y se crean nuevos órganos, tribunales especializados y juzgados de Primera Instancia cuyos titulares serán electos mediante el voto popular.

De acuerdo con el dictamen, resultado de la iniciativa presentada el pasado 23 de enero por el diputado del Partido Verde Ecologista de México (PVEM), Carlos Marcelo Ruiz Sánchez, se advierte una nueva Ley Orgánica para el Poder Judicial que establezca la conformación de órganos como el Tribunal Superior de Justicia y de un Tribunal de Disciplina Judicial, dotado de independencia técnica y de gestión, encargado de la investigación y sanción de conductas irregulares del personal judicial.

También, de un Órgano de Administración Judicial, encargado de organizar y proveer los recursos humanos, financieros y materiales necesarios para el funcionamiento de los órganos jurisdiccionales; así como tribunales especializados y juzgados de Primera Instancia.

La nueva legislación busca el fortalecimiento de la disciplina judicial, a través de implementación de evaluaciones periódicas que incentiven la actualización permanente del personal jurisdiccional, dotando de un enfoque que brinda la finalidad de crear un entorno en el que las buenas prácticas se consoliden y las conductas contrarias a la ética pública se prevengan y, en su caso, se corrijan con objetividad.

Impulsa la vinculación entre los distintos órganos del Poder Judicial, particularmente del Órgano de Administración Judicial y la contraloría, para dotarlos de herramientas efectivas que permitan detectar posibles irregularidades.

Prevé disposiciones que establecen reglas de integración, competencia y funcionamiento de cada uno de los tribunales y órganos que conforman el Poder Judicial y se introducen mecanismos para la evaluación y seguimiento del desempeño de magistraturas, juezas y jueces, además de normas para la transición ordenada del personal adscrito a las estructuras actuales, salvaguardando sus derechos laborales.

Tomillo, planta ancestral útil en el manejo de males respiratorios

»REDACCIÓN

Xalapa, Ver.- En la prevención y manejo de padecimientos respiratorios, el Gobierno del Estado, a través de la Secretaría de Salud, promueve la medicina tradicional y el uso de plantas como el tomillo.

La dependencia estatal lo sugiere como un auxiliar para la tos y el asma, ya que sus propiedades antibacterianas y analgésicas contribuyen a la expulsión de flemas y fortalecen las defensas del organismo. Además, recomienda su preparación en jarabe, té o infusión.

1.-Hervir un litro de agua durante 20 minutos y agregar 100 gramos de tomillo.

2.-Colar la infusión y verterla en otro recipiente.

3.-Añadir un litro de miel al líquido caliente y mantener al fuego hasta que espese.

4.-Almacenar en un frasco de cristal color ámbar (no necesita refrigeración).

Dicha preparación no sustituye los tratamientos médicos; para recibir una atención adecuada, la Secretaría recomienda mantenerse hidratado y acudir a las unidades de salud en caso de síntomas graves.



Actualizan sistema de Sefiplan

»REDACCIÓN

Xalapa, Ver.- Desde las 12:00 horas de este día, el sistema de las Oficinas de Hacienda del Estado quedó actualizado y ya se encuentra en operación, informó la Secretaría de Finanzas y Planeación (Sefiplan).

Con ello, se han reiniciado las actividades en los módulos, oficinas y cobradurías, permitiendo que las y los contribuyentes realicen sus trámites de manera habitual.

La dependencia recuerda que hasta el próximo viernes 31, se mantiene el descuento del 15 por ciento en el cobro de los derechos vehiculares y en febrero, del 8 por ciento.

Sefiplan recuerda que a partir del primer día del próximo mes se aplicará el nuevo costo de la Unidad de Medida y Actualización (UMA).

A la ciudadanía se le reitera que las únicas páginas oficiales son: www.sefiplan.gob.mx y de la Oficina Virtual de Hacienda es https://www.ovh.gob.mx/ y conminan a denunciar cualquier tipo de extorsión o fraudes ante la Fiscalía General del Estado.

Para mayor información, puedes consultar la página www.ovh.gob.mx o en redes sociales oficiales Facebook: MiHaciendaVeracruz, X: @SEFIPLANVer_, o al 800 260 24 00 de 08:00 a 18:00 horas.



issuu-downloader.com



Nahle y Diputados federales definen agenda para Veracruz

Acompañarán todas las iniciativas y reformas de la Presidenta. Alinean la agenda al proyecto de transformación nacional.

REDACCIÓN
XALAPA, VER.

En un esfuerzo por garantizar que las iniciativas legislativas respondan a las necesidades del estado, la gobernadora Rocío Nahle García sostuvo una reunión de trabajo con las y los senadores y diputados de los grupos parlamentarios de Morena, Verde y del Trabajo de Veracruz.

Durante el encuentro, analizaron de manera coordinada, la agenda del próximo periodo ordinario, con énfasis en el respaldo a las reformas e iniciativas impulsadas por la presidenta Claudia Sheinbaum Pardo, para construir el segundo piso de la transformación y afianzar el humanismo mexicano.

"Es importante identificar qué necesita Veracruz y cómo podemos aprovechar los cambios legislativos para que estos se traduzcan en beneficios concretos para el estado. Nuestro objetivo es que cada avance a nivel nacional impacte directamente en el desarrollo de nuestra entidad", destacó la titular del Ejecutivo.

Asimismo, subrayó la necesidad de impulsar proyectos estratégicos en infraestructura, desarrollo económico y programas sociales que fortalezcan el bienestar de las familias veracruzanas.

Veracruz irrumpió en FITUR y Europa

Durante la Feria Internacional de Turismo (FITUR) en Madrid, la gobernadora Rocío Nahle García cumplió los objetivos de posicionar a Veracruz como un destino turístico estratégico, destacando la promoción cultural, la interacción con inversionistas y el impulso a una nueva percepción del estado.

"Mostramos lo que somos: un gran estado con valores, tradición y recursos únicos. Nuestra cultura y riquezas naturales son nuestra mejor carta de presentación", expresó la mandataria en entrevista para Quatro Media Comunicaciones, previó a encabezar la Mesa de Seguridad en Xalapa.

Como parte de la estrategia para utilizar el turismo como motor de desarrollo, sostuvo reuniones clave con representantes de aerolíneas, navieras, operadores turísticos y medios internacionales como National Geographic, gestiones que fortalecen la conectividad, atracción de inversiones y consolidar al estado como un destino turístico.

"Los inversionistas quieren hablar con el gobernante porque buscan certeza. Por eso atendí personalmente cada encuentro, promoviendo nuestras oportunidades y destacando el compromiso del gobierno con la seguridad, la infraestructura y el bienestar social", explicó.

Campo será clave para reintegrar a migrantes veracruzanos

REDACCIÓN
XALAPA, VER.



El Gobierno del Estado implementará acciones para apoyar a los paisanos deportados de Estados Unidos, en respuesta a las recientes políticas migratorias de ese país.

En entrevista con Oliva Noticias, la gobernadora Rocío Nahle García subrayó la importancia de actuar con prontitud y sensibilidad, reiterando su compromiso con el programa México te abraza, impulsado por la presidenta Claudia Sheinbaum Pardo.

"Tenemos que ser capaces de ofrecerles opciones, y el campo es el principal sector en el que debemos enfocarnos", destacó la Mandataria, señalando que su administración está rediseñando y fortaleciendo proyectos agropecuarios para incrementar la producción y generar empleos en las zonas rurales.

Recordó que desde diciembre su gobierno trabaja de manera puntual con la Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Rural y Pesca para planificar la próxima temporada de siembra, que inicia en abril, priorizando cultivos estratégicos como el maíz.

"Contamos con una tierra privilegiada, y al aumentar nuestra producción, no solo apoyamos a los migrantes, sino que también creamos más oportunidades de empleo para los jóvenes", puntualizó.

Planeación y orden administrativo avanza en la SEV

»**REDACCIÓN**

Xalapa, Ver.- Como parte de los esfuerzos del Gobierno del Estado, la Secretaría de Educación de Veracruz (SEV) desarrolla mesas de trabajo permanentes orientadas a fortalecer la planeación y el orden administrativo, con miras a lograr mejores condiciones para el personal y la comunidad estudiantil.

En este contexto, la secretaria de Educación, Claudia Tello Espinosa, sostuvo una reunión de trabajo con la oficial mayor, María Esther Reyes González, abordando diversos temas estratégicos relacionados con la gestión administrativa.

Con un enfoque claro en la colaboración interinstitucional, impulsa acciones concretas para garantizar una administración eficiente y responsable, en línea con los principios de transparencia y excelencia educativa.

A casi dos meses de su nombramiento, la titular de la SEV mantiene encuentros periódicos con las y los responsables de las diferentes áreas, para la consolidación el compromiso con la legalidad, la organización y el servicio público.

"Es prioridad mantener el orden, dar resultados inmediatos y tener claro que al trabajar en equipo y con el mismo objetivo, escalamos hacia la excelencia educativa en la rendición de cuentas dentro de la administración pública", puntualizó.



Rinden homenaje a la bandera

»**REDACCIÓN**

Xalapa, Ver.- En la explanada del parque Benito Juárez, la Secretaría de Gobierno (Segob) realizó la solemne ceremonia de izamiento de la Bandera Nacional, con la participación la banda y escolta de la Secretaría de Seguridad Pública (SSP)

La solemne ceremonia fue encabezada por la Dirección de Atención a Migrantes a iniciativa de la Coordinación de Valores Cívicos y Culturales.

Como cada lunes se rindió tributo a los símbolos patrios, asistieron estudiantes de nivel medio y superior de planteles escolares de la capital del estado.



issuu-downloader.com

ANDREA EN LA CIMA DEL MUNDO

1 De los ascensos que ha realizado en las montañas del país, ya perdió la cuenta, pues ahí entrena.

2 De chica practicaba futbol y creció admirando al centrocampista brasileño Ronaldinho.

3 Este año, la mexicana se convirtió en la latinoamericana más jóven en escalar el Monte Everest.

¿CUÁLES SON LAS SIETE MONTAÑAS MÁS ALTAS?

Everest (Asia), Denali (América del Norte), Aconcagua (Sudamérica), Kilimanjaro (África), Elbrús (Europa), Vinson (Antártida) y Jaya (Oceanía).

#ANDREADORANTES

La niña PRODIGIO

MUY CERCA DE HACER HISTORIA, LA GUANAJUATENSE ASEGURA QUE AÚN LE CUESTA TRABAJO DIMENSIONAR LO QUE HA LOGRADO

3 CIMAS ALCANZÓ EN ECUADOR.

6 CUMBRES CONQUISTADAS, DE LAS 7 MÁS ALTAS.

POR ÉRIKA MONTOYA
ERIKA.MONTOYA @ELHERALDODEMEXICO.COM
FOTOS: CORTESÍA

En tan sólo tres años, Andrea Dorantes se convirtió no sólo en la más joven representante de Latinoamérica en escalar el Monte Everest, –con 26 años–, también es la más grande promesa del alpinismo tricolor.

El objetivo está puesto, ella quiere ser la primera mexicana (hombre o mujer) en alcanzar las siete cimas más altas, además de visitas al Polo Norte y Polo Sur.

"Lo que me impulsa es saber qué tan lejos puedo llegar y estar rompiendo las limitaciones que me he estado poniendo. Esta ambición de hacer mucho más de lo que tu mente te dice que puedes", dijo en entrevista con Mente Mujer.

Amante de la adrenalina, la originaria de León, Guanajuato, descubrió el alpinismo durante la pandemia por el COVID-19, y la chispa la encendió cuando la invitaron a subir el Pico de Orizaba (ubicado en los estados de Veracruz y Puebla), y desde ahí no dejó que nadie pusiera obstáculos en su camino.

> Mis papás siempre han estado conmigo y apoyan todas mis locuras, y ya saben que aunque me digan que no, de todas formas lo voy a hacer".
>
> ANDREA DORANTES
> ALPINISTA MEXICANA



"Te dicen que para una montaña como el Everest o alguna en el Himalaya, necesitas años de experiencia. Es ahí, donde te das cuenta de que si te pones una meta fija y no dejas que nadie te distraiga del objetivo, se va a lograr", explicó, no sin antes subrayar que a ella también le asombra lo rápido que ha evolucionado su sueño.

Con la seguridad de que el esfuerzo físico muchas veces es superado por el reto mental que implica escalar a temperaturas bajo cero y con alturas superiores a las del volcán Iztaccíhuatl (la tercera montaña más alta de México), Andrea está convencida de que su meta la cumplirá antes de que termine 2024.

Sólo le hace falta subir el Monte Elbrús, el pico más alto de Rusia y de toda Europa (con 5 mil 642 metros), y una visita al Polo Norte.

"Me he dado cuenta de que el miedo solo existe de oreja a oreja. Mis miedos no van a ser tus miedos... Es el mensaje que quiero transmitir, estamos aquí para disfrutar la vida y si haces lo que te apasiona los resultados van a ser increíbles", finalizó la alpinista.

45 DÍAS TARDÓ EN HACER CUMBRE EN EL EVEREST.

issuu-downloader.com



BACALAR: EL SECRETO DEL LAGO DE LOS SIETE COLORES

ENCLAVADO EN QUINTANA ROO ESTE SITIO ES PERFECTO PARA FAMILIAS QUE DESEAN DISFRUTAR DE AGUAS CRISTALINAS Y ACTIVIDADES ACUÁTICAS EN UN AMBIENTE RELAJADO. LOS NIÑOS PUEDEN EXPLORAR LAS CUEVAS, PRACTICAR SNORKEL O NADAR EN SUS AGUAS POCO PROFUNDAS. ADEMÁS, LA CIUDAD DE BACALAR OFRECE UN AMBIENTE PINTORESCO, IDEAL PARA RELAJARSE.



TORREÓN: UN DESTINO POR DESCUBRIR

AUNQUE PUEDE QUE NO SEA EL DESTINO TURÍSTICO MÁS POPULAR DEL PAÍS, TORREÓN TIENE MUCHO QUE OFRECER A LAS FAMILIAS. DESDE EL MUSEO AROCENA CON SU IMPRESIONANTE COLECCIÓN DE OBJETOS HISTÓRICOS HASTA EL PARQUE LAS ETNIAS, DONDE LOS NIÑOS PUEDEN APRENDER SOBRE DIFERENTES CULTURAS, ESTA CIUDAD TIENE SORPRESAS PARA TODAS LAS EDADES.



SNAEFELLSNES: EL REINO DE HIELO Y FUEGO

POCAS PERSONAS CONOCEN ESTA JOYA ESCONDIDA EN ISLANDIA. CON PAISAJES DE ENSUEÑO, DESDE CASCADAS HASTA CAMPOS DE LAVA, ESTE LUGAR INSPIRÓ LA FAMOSA NOVELA "VIAJE AL CENTRO DE LA TIERRA" DE JULIO VERNE. LOS NIÑOS PODRÁN EXPLORAR CUEVAS DE LAVA, AVISTAR BALLENAS Y SENTIR LA MAGIA DE LA NATURALEZA EN SU MÁXIMO ESPLENDOR.

ISI

TES
OCU

DEST
FU

En un mundo donde los viajes familiares a menudo se centran en los destinos más populares, es hora de explorar lugares que a menudo pasan desapercibidos



GRANADA: UN PASEO POR LA ALHAMBRA

UN DESTINO POCO RECONOCIDO, PERO PERFECTO PARA FAMILIAS. LA ALHAMBRA, UN PALACIO Y FORTALEZA QUE DATA DEL SIGLO XIII, ES UNA MARAVILLA ARQUITECTÓNICA QUE CAUTIVARÁ A LOS NIÑOS CON SU HISTORIA Y BELLEZA. ADEMÁS, LOS COLORIDOS MERCADOS LOCALES Y LOS SABORES DE LA COCINA ANDALUZA SON PERFECTOS PARA PALADARES JÓVENES Y AVENTUREROS.

OTROS DESTINOS

PROMETEN UNA EXPERIENCIA DE VIAJE ÚNICA Y ENRIQUECEDORA PARA LA FAMILIA.



VALLE DE LOS MONOS, FRANCIA: IDEAL PARA QUE CONOZCAN DIFERENTES ESPECIES.



BOSQUES DE SECUOYAS, CALIFORNIA: PARA ENSEÑAR A LOS NIÑOS SOBRE CONSERVACIÓN.

issuu-downloader.com



SANTA LUCÍA: LA DE CUENTO DE HADAS

ESTE PEQUEÑO PARAÍSO CARIBEÑO SUELE PASARSE POR ALTO EN COMPARACIÓN CON LOS DESTINOS MÁS GRANDES, PERO ESO ES PRECISAMENTE LO QUE LO HACE ESPECIAL. CON AGUAS CRISTALINAS Y PLAYAS DE ARENA BLANCA, ESTA ISLA, AL SUR DE LA ISLA DE LA MARTINICA, ES IDEAL PARA RELAJARSE EN FAMILIA Y EXPLORAR LA VIDA MARINA A TRAVÉS DEL SNORKEL Y EL BUCEO.



CASCADAS DE KRAVICE: UNA AVENTURA EXTREMA

ESTAS CASCADAS SECRETAS EN EUROPA DEL ESTE, JOYA DE BOSNIA Y HERZEGOVINA, SON UN VERDADERO TESORO LISTO PARA SER EXPLORADO. LOS NIÑOS PUEDEN NADAR EN SUS AGUAS CRISTALINAS, JUGAR EN UN ENTORNO NATURAL, MIENTRAS LOS PADRES DISFRUTAN DE LA BELLEZA ÚNICA DE ESTE LUGAR.



CHIANG MAI: SOÑAR ENTRE LA NATURALEZA

MIENTRAS QUE BANGKOK Y LAS PLAYAS DE TAILANDIA SON DESTINOS POPULARES, CHIANG MAI EN EL NORTE OFRECE UNA EXPERIENCIA MÁS TRANQUILA Y NATURAL. LOS NIÑOS PUEDEN INTERACTUAR CON ELEFANTES EN SANTUARIOS, EXPLORAR TEMPLOS BUDISTAS IMPRESIONANTES Y DISFRUTAR DE EMOCIONANTES AVENTURAS EN LA SELVA. ADEMÁS, LA COMIDA ES TODO UN AGASAJO.



SANTORINI: LA MAGIA DE LAS ISLAS GRIEGAS

FAMOSA POR SUS IMPRESIONANTES VISTAS AL MAR EGEO Y ATARDECERES. AUNQUE A MENUDO SE CONSIDERA UN DESTINO ROMÁNTICO, ESTA ISLA ES TAMBIÉN ADECUADA PARA FAMILIAS. LOS NIÑOS PUEDEN EXPLORAR LAS CALLES ADOQUINADAS DE DÍA, DISFRUTAR DE LAS PLAYAS DE ARENA NEGRA Y DESCUBRIR LA RICA HISTORIA DE LA ISLA EN EL MUSEO DE LA PREHISTORIA.



...OROS ...ULTOS

...TINOS PARA NIÑOS ...UERA DEL RADAR

MIRIAM LIRA

FOTOARTE: GUSTAVO ORTIZ

Viajar con niños puede ser una experiencia gratificante, especialmente cuando se eligen destinos que se salen de lo común.

Es por ello que, además de presentar algunos destinos poco explorados, te damos algunos consejos para garantizar que tus pequeños disfruten de una gran aventura.

Elije destinos educativos pero divertidos. Busca lugares que ofrezcan una combinación de aprendizaje y diversión. Por ejemplo, visitar un parque geológico puede ser tan emocionante como educativo. Destinos como Islandia, con sus géiseres y auroras boreales, pueden fascinar a los niños y enseñarles sobre geología y astronomía.

Actividades. Después de un día de exploración cultural o natural, un día en la playa puede ser un gran cambio de ritmo.

Convertir el aprendizaje en un juego puede hacer que el viaje sea más divertido e inolvidable.

ESPACIOS PARA LOS MÁS PEQUES
ESCOGE HOTELES AMIGABLES CON LOS NIÑOS. ALGUNOS LUGARES OFRECEN ACTIVIDADES DISEÑADAS PARA SU DIVERSIÓN.

NIÑOS DE VACACIONES

ANIMA A TUS HIJOS A LLEVAR UN DIARIO DE VIAJE O COLECCIONAR RECUERDOS DE LOS LUGARES VISITADOS.



PLANIFICACIÓN
DEJA QUE TUS HIJOS PARTICIPEN EN LA ELECCIÓN DEL DESTINO Y DE TODAS LAS ACTIVIDADES.



EN LA MALETA
LLEVA ROPA CÓMODA Y APROPIADA PARA EL CLIMA, MEDICAMENTOS BÁSICOS, Y JUGUETES.



COSTA RICA: ODISEA ENTRE EL VOLCÁN

COSTA RICA ES UN PARAÍSO NATURAL Y UN DESTINO PERFECTO PARA FAMILIAS. LOS NIÑOS PUEDEN DISFRUTAR DE ACTIVIDADES COMO AVISTAMIENTO DE TORTUGAS, PASEOS EN KAYAK, EXPLORACIÓN DE PARQUES NACIONALES Y OBSERVACIÓN DE VIDA SILVESTRE. SU RIQUEZA BIOLÓGICA OFRECE INNUMERABLES OPORTUNIDADES PARA APRENDER Y MARAVILLARSE CON SU BIODIVERSIDAD.



issuu-downloader.com

ENTRE LA BELLEZA Y LA REALIDAD

LA NARRADORA QUE HA SIDO ELEGIDA PARA INGRESAR A EL COLEGIO NACIONAL, A FINALES DE JULIO, CONVERSA SOBRE EL LIBRO QUE REÚNE LA POESÍA QUE HA ESCRITO A LO LARGO DE 25 AÑOS

Por Alida Piñón
alida.piñon@elheraldodemexico.com

En los poemas de Cristina Rivera Garza (Tamaulipas, 1964) existen, acaso, todos sus intereses literarios. En ellos, además, vierte su búsqueda de un lenguaje único, contundente, reflexivo, se permite la denuncia y la manifestación de la belleza; el amor habita en ellos de manera poderosa, pero también existe el instante cotidiano, la celebración de la vida, la memoria infantil, la violencia de género y está, también, el hambre de justicia, el grito feminista que apunta al sistema corrompido. Y, encima de todo, está su entrega a la palabra, al cuerpo como ente político que existe y que puede cambiarlo todo.

Su vena poética ha quedado atrás de sus más de 20 títulos publicados en distintos géneros, entre ellos nueve novelas, cinco libros de cuentos, cuatro volúmenes de ensayos, así como trabajos de historia y género híbrido. Además, ha editado tres antologías.

La autora que ha recibido más de 40 reconocimientos académicos y literarios por su trayectoria y que en julio próximo se convertirá en la novena mujer que ingresa a El Colegio Nacional en 80 años de historia, publica *Me llamo cuerpo que no está* (Lumen, 2023) que reúne su obra poética hasta ahora poco conocida, publicada en cinco poemarios en el Fondo de Cultura Económica, Bonobos Editores, Mantis Editores y en el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes durante una década, de 2005 a 2015.

¿Fue necesario para ti hacer una revisión de toda tu poesía?

Hacer un trabajo como este implica poner mucha atención no sólo a lo que ha parecido en los libros sino también mucha revisión interior. La persona que escribió *La más mía,* en 1998, soy yo y no soy yo al mismo tiempo. Tuvimos un trabajo muy minucioso de revisar cada libro, desde numeración de poemas hasta espacios en blanco. Fue realmente muy cuidadoso y lo agradezco mucho. Pero al mismo tiempo es una revisión interior muchas veces tremenda, es estar reconociéndote y no, y poniéndote también en juego de maneras que no puedes absolutamente controlar.

¿Esa revisión fue con severidad o con la distancia que te permite identificar a la Cristina de 1998?

La distancia es buena siempre, creo. Hay cosas con las que la yo del presente no estaría tan de acuerdo, la que soy ahora tal vez habría hecho algo distinto, pero también quise ser muy respetuosa del momento escritural y del momento personal de cada uno de estos libros. Hubo poemarios en los que, por cuestiones múltiples se me había olvidado poner algo que había pensado que era muy importante incluir y que ahora pude hacerlo. Lo que sí no hice fue borrar cosas. Quise respetar el momento de producción de cada uno de estos libros y por momento de producción quiero decir el momento de producción escritural, pero también el momento de producción personal. Hubo cuestiones que había que recombinar, que había que cuidar más, que había que hacer también más entendible para el presente. Es un trabajo muy complicado en el que la distancia juega un papel fundamental, una distancia crítica que me parece sana.

El primer poemario es muy introspectivo y, después, hay otras búsquedas temáticas, estéticas…¿estás de acuerdo?

Un volumen de poesía completa como éste hace posible ver todo un recorrido, ver las continuidades y las discontinuidades y, a la vez, pone en conversación a libros que en su momento no estaban dialogando entre sí porque aparecieron en momentos distintos, en años distintos, con editoriales distintas. Reunir a todos produce ese tipo de reacción. Creo que buscar continuidades es parte de lo que hace un volumen de policía reunida, tienes que encontrar cuál es el hilo, cómo es que todo esto le pertenece a una autoría. Pero yo creo que sí es importante también ver las diferencias. Este es uno de los pocos oficios en los que iniciar de cero es fundamental con cada nuevo libro. Podemos tener bagaje, podemos tener experiencia, pero cada nuevo libro se empieza desde cero; la apuesta, la investigación, la exploración tiene que ser de otra manera en cada uno. Creo que se pueden ver esas distintas formas de cómo abordo mis preocupaciones, las he visto desarrollarse a lo largo de los años.

La gente de danza entiende el cuerpo más allá de la corporalidad y se enfoca más en la consciencia del ser. ¿Te suena?

El libro se titula *Me llamo cuerpo que no está* porque el cuerpo está presente desde muy el inicio y porque ese cuerpo socialmente también ha ido desapareciendo. Me refiero concretamente a la violencia contemporánea, a la violencia de género en especial, pero también a la realidad más amplia de las desapariciones políticas, etc. Creo que hay maneras de atravesar esa preocupación también muy distinta. Y me parece que la cuestión formal está muy atravesada por algo que es muy obvio, pero que a mí cada vez me resulta más enigmático. ¿Cómo la hacemos hablar, tocar, estar en contacto con lo que es personal e íntimo, utilizando un lenguaje que es social y que le pertenece a todo mundo? ¿Cómo le hacemos, en términos ya de la orfebrería, del trabajo, de la poesía, del trabajo con el lenguaje y la palabra? ¿Cómo le hacemos para que estas dos cosas que vienen con fuerzas distintas, que vienen con cauces distintos también, puedan afectarnos? Yo creo que esa preocupación o ese gran enigma está muy presente en las estrategias formales de los textos más recientes que he escrito. Por otro lado, lo que me interesa, lo que me perturba, lo que me resulta siempre un gran reto es precisamente los niveles a los que te estás refiriendo justo ahora. Es decir, hay una materialidad del cuerpo que produce, pero también una materialidad del lenguaje en sí y cuando estamos hablando del cuerpo que produce, pues estamos hablando de relaciones bien complejas, no es nada más esto que ves aquí, sino estas capas que tienen nombres, que tienen historia, que vienen desde distintas disciplinas que se han vuelto visibles para nosotros, a veces gracias a disciplinas científicas, a la religión, a la jurisprudencia. La emoción no es un hecho dado, tiene que pasar por cada una de estas capas y para eso tenemos lenguajes múltiples, a los que no siempre tenemos un acceso inmediato. Por eso está el trabajo de la escritura, por eso está la poesía, la ficción en general.

¿La poesía brinda posibilidades que la narrativa no ofrece?

Es una pregunta que me hago mucho. Los narradores tenemos que leer mucha poesía, me he entrenado mucho en ese aspecto y me parece que la narrativa no nada más está ahí para contar una historia, me parece que también tiene un trabajo en el lenguaje que es fundamental. Que la narrativa cuenta la historia y la poesía explora el lenguaje, es algo en lo que no creo. Pero entonces viene la pregunta que haces y que me hago, ¿por qué escribir esto de ésta forma apelando a este género y por qué no todo se vuelve intergénero, por qué no todo se vuelve interdisciplinario y demás? Es una pregunta que estoy tratando de responderme desde hace muchos años, para la cual no tengo una respuesta específica.

MÁS SOBRE ELLA

1
- Es maestra y doctora en Historia de América Latina por la Universidad de Houston.

2
- Ha recibido más de 40 reconocimientos académicos y literarios como el Xavier Villaurrutia.

3
- Ha realizado estancias académicas en diversos países y ha sido jurado en más de 15 premios.

issuu-downloader.com



> Si no creyera en que la escritura alborota, entonces no tendría razón para seguir.
>
> CRISTINA RIVERA GARZA
> ESCRITORA

ÉXITO. Su novela más reciente, *El último verano de Liliana* ha tenido una gran resonancia. Foto: Daniel Ojeda.

SOCIAL

issuu-downloader.com


HERALDO DE VERACRUZ
SÍGUENOS EN:
LA MEJOR INFORMACIÓN AL MOMENTO
WWW.HERALDODEVERACRUZ.COM.MX

IMPULSA empoderamiento femenino

POR DANIELA ZAMBRANO
DANIELA.ZAMBRANO
@ELHERALDODEMEXICO.COM
FOTOS: LESLIE PÉREZ

LA DIRECTORA DE LA COMISIÓN DE RECURSOS NATURALES Y DE DESARROLLO RURAL DE LA CDMX, COLUMBA JAZMÍN LÓPEZ GUTIÉRREZ, NOS HABLA SOBRE CÓMO A TRAVÉS DEL PROGRAMA ALTÉPETL HAN INCENTIVADO LA PRESENCIA FEMENINA EN EL CAMPO CITADINO

Si bien, la mujer siempre ha estado presente en el campo, en los últimos años, el papel que desarrolla en esta área ha tenido grandes cambios.

"Antes las mujeres se dedicaban a dejar la comida, recoger la leña y a hacer otras actividades como el cuidado de la familia", comentó en entrevista para Mente Mujer Columba Jazmín López Gutiérrez, directora general de la Comisión de Recursos Naturales y Desarrollo Rural (CORENADR), dependencia que ha enfocado gran parte de su trabajo a impulsar el desarrollo de la mujer en el campo, a través de programas como Altépetl Bienestar, el cual tiene como objetivo conservar, proteger, restaurar y mantener los ecosistemas y agroecosistemas del Suelo de Conservación en la Ciudad de México.

"El Suelo de Conservación ocupa 59 por ciento del territorio de la Ciudad de México", explicó la ingeniera agropecuaria, sobre este proyecto con el que, además de preservar esta fracción del territorio, se le brinda diversos apoyos a las personas que trabajan el campo en CDMX.

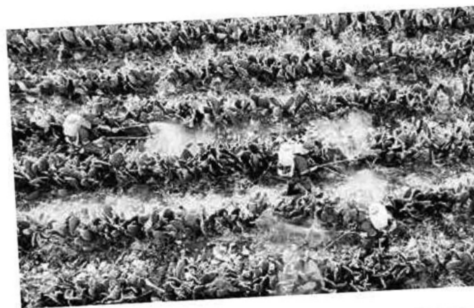
Del porcentaje total de beneficiados con este programa, 44 por ciento son mujeres. "Es algo que, la verdad, está causando un revuelo a nivel nacional", aseveró Columba López del programa a través del cual, a la población femenina se le brinda una capacitación en diversas áreas del campo.

"Lo que nosotros estamos haciendo es que, para las mujeres, exista una capacitación para el manejo de la maquinaria", explicó López Gutiérrez, ya que, anteriormente, era complicado que una mujer manejara este tipo de equipo. "En este programa de mecanización para el campo, logramos dar con una empresa que tiene tractores e implementos más pequeños", contó la titular de la CORENADR, por lo que es más fácil para las mujeres rurales trabajar sus propias tierras.

La agroecología, "que es una agricultura sin agroquímicos", es otro de los aspectos en los que la dependencia está capacitando a las ciudadanas. "Nosotros cuidamos la salud de los individuos, de los vecinos, de las parcelas".

Además de la capacitación de campo, uno de los objetivos de la dependencia, es que las mujeres vendan sus propios productos. "También tenemos capacitaciones para que los alimentos cumplan con todas las normas de calidad de la Cofepris. Estamos dando apoyos a través del programa Altépetl para el etiquetado, la imagen y para que (los productos) puedan llegar a las tiendas de autoservicio y departamentales".





44% DE LOS BENEFICIADOS DEL PROGRAMA ALTÉPETL ES POBLACIÓN FEMENINA.

5 EMPLEOS GENERA LA ACTIVIDAD AGRÍCOLA.

> El tiempo de mujeres que nosotros estamos haciendo es de mujeres empoderadas, libres, con conocimiento...".
>
> **COLUMBA LÓPEZ**
> DIRECTORA DE LA CORENADR

Y es que, de acuerdo con la directora de la CORENADR, la dependencia está formando mujeres "empoderadas, libres, con conocimientos y con la idea e intención de ser empresarias", afirmó López Gutiérrez, ya que, para ella es muy importante que las mujeres sepan "hacer todo ellas mismas en su empresa, con su familia porque en el campo mexicano también hay muchas mujeres que no estamos casadas, entonces lo que hacemos es trabajar y ponerlas a la vanguardia", aseguró la funcionaria.

Un punto importante a destacar de los programas de la CORENADR, es que, gracias a la implementación de tecnología e innovación, el interés de las jóvenes y los jóvenes por el campo, ha surgido nuevamente. "En las comunidades agrarias los jóvenes están regresando y es algo muy importante porque decían 'es que el campo envejeció'. Pero ahorita que ya hay recursos, tecnología e implementos, la gente está regresando al campo", aseveró Columba.

N

nto

SOBRE EL PROGRAMA

ALTÉPETL BUSCA LA RECUPERACIÓN DEL SUELO DE CONSERVACIÓN Y CONSTA DE CINCO COMPONENTES.

1. "Bienestar para el Bosque", enfocado en estas áreas.
2. "Sembrando Vida Ciudad de México", en pro de la conservación.
3. "Bienestar para el Campo", apoya a productores pecuarios.
4. "Facilitadores del cambio", para brindar asistencia a comunidades.
5. "Desarrollo de Capacidades y Bienestar Rural".

350 PROFESIONISTAS APROX., TRABAJAN CON LA DEPENDENCIA, DE LOS QUE 50% SON MUJERES.



DAN ATENCIÓN INTEGRAL

Además de sus capacitaciones, la Comisión de Recursos Naturales y de Desarrollo Rural tiene un esquema de atención integral a la mujer.

"Una parte muy bonita que tenemos es el tema de la atención integral para la mujer rural, donde no sólo las capacitamos, las apoyamos y les damos uniformes, sino que también se les hacen análisis como estudios de sangre, colposcopias, mastografías, papanicolaou. Se atiende la parte psicológica, y a aquellas que viven violencia familiar, social o económica, las atendemos con abogadas y abogados que les brindan esa atención", señaló la ingeniera Columba López.

#ELLAS

El futuro de la OVINOCULTURA CITADINA

LA CRIANZA DE GANADO OVINO ES UN RETO PARA LAS MUJERES DEL CAMPO EN LA CAPITAL DEL PAÍS. QUIENES DESTINAN SU TIEMPO AL SECTOR PECUARIO TIENEN COMO META ALIMENTAR A SU COMUNIDAD Y TENER INDEPENDENCIA ECONÓMICA

POR LESLIE PÉREZ
LESLIE.PEREZ
@ELHERALDODEMEXICO.COM
FOTOS: LESLIE PÉREZ



La terracería lleva directo a Topilejo, que significa "el que lleva el bastón de mando" y así con esa premisa las mujeres de este pueblo ubicado en la alcaldía Tlalpan, buscan guiar el camino de la producción pecuaria en la ciudad, un ejemplo de esto es la casa de Erika Alonso, quien convirtió su patio en un lugar de crianza ovina: "Cuando nació mi hijo coincidió que a mi esposo le pagaron un trabajo con dos borreguitas, y yo dije pues tenemos amplio el predio vamos a cuidarlas, de ahí empezamos y se fue multiplicando".

En México, según datos de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 96 por ciento de las mujeres rurales que se dedican al sector pecuario y agroalimentario tiene doble empleo, como quehaceres domésticos, trabajos comunitarios, mantenimiento del hogar, acarreo de leña y otros trabajos no remunerados a diferencia de los varones, sin embargo, para Erika dedicarse a la crianza de borregos generó unión familiar, "todos nos involucramos para alimentar a los animales, limpiar y cuidarlos, desde las cinco de la mañana empieza nuestra jornada, mi esposo trae las provisiones y mi hijo alimenta a los borregos cuando llega de la escuela, todo es en comunidad. Las mujeres debemos estar orgullosas y preocuparnos por brindar una alimentación saludable, así no sólo nuestros hijos crecerán sanos, también seremos una sociedad con menos enfermedades,

13.3 POR CIENTO DE LAS MUJERES DEL SECTOR PRIMARIO SE DEDICA A LA GANADERÍA.

992 MIL MEXICANAS TRABAJARON EN ESTE SECTOR DURANTE 2022.

881 MIL PERSONAS SE DEDICARON A LA CRÍA Y EXPLOTACIÓN GANADERA EN 2021.

issuu-downloader.com

RA



"Vamos avanzando con pasos firmes, pronto dejaremos el campo citadino como una referencia del sector pecuario".

ERIKA ALONSO
PRODUCTORA PECUARIA

porque en los supermercados venden la carne con conservadores, con hormonas para engordar el ganado, con químicos, depende de nosotros regresar a lo sano".

Aunque la Ciudad de México aún no entra en la escala de productores mayoritarios de ganado en el país, las familias del campo citadino buscan abrirse paso, "queremos lograr el apoyo de diversas dependencias como la CORENADR, para crecer nuestra producción y abastecer a nuestra comunidad", puntualiza Alonso, ya que es esta institución la que brinda capacitación para que las emprendedoras puedan alcanzar sus metas económicas y logren establecer las actividades pecuarias con el mayor estándar de calidad.

Con una borreguita que apenas aprendió a ponerse de pie y que es alimentada por biberón, Erika Alonso recorre los corrales, vigila que sus animales tengan agua fresca y aunque a veces se siente cansada, la sonrisa no se borra de su rostro, y detalla: "Vamos avanzando de a poco, pero con pasos firmes, pronto dejaremos el campo citadino como una referencia del sector pecuario".

7 LUGAR OCUPA MÉXICO EN EL MUNDO, EN PRODUCCIÓN DE CARNE DE BOVINO.

PUNTOS CLAVE

1. Para este programa se incluirán a siete demarcaciones de la CDMX.
2. Cada tractor tiene un costo de 249 mil pesos aproximadamente.
3. María Piña Pastrana es parte de la primera generación capacitada.
4. El primer grupo está conformado por 36 mujeres rurales.
5. Nueve sesiones integran el nivel básico de este proyecto.



#TOMANLASRIENDAS

Las capacitan EN MAQUINARIA AGRÍCOLA

CON EL FIN DE INCREMENTAR SU PRODUCCIÓN, LA CORENADR CAPACITA A MUJERES PARA QUE OPEREN TRACTORES, TRABAJO QUE ERA EXCLUSIVO DE HOMBRES

POR LESLIE PÉREZ
LESLIE.PEREZ
@ELHERALDODEMEXICO.COM
FOTOS: LESLIE PÉREZ

50% DE FINANCIAMIENTO RECIBIRÁN LAS MUJERES PARA ADQUIRIR 20 MÁQUINAS.

El empoderamiento femenino recorre las parcelas a bordo de un tractor, María Piña Pastrana opera con orgullo esta maquinaria que soñó dirigir desde que era pequeña, "todos me decían '¿cómo crees? eso es de hombres', pero una vez que llegué al campo a las cooperativas se me abrió el paso, me esforcé para demostrar que sí podía, que el género no me limitaba", detalla mientras apaga el motor a un costado de la siembra de flor de calabaza.



La joven de 31 años, ingresó al mundo agrícola gracias al programa Jóvenes Construyendo el Futuro, y aunque ella es historiadora de profesión, su amor por el campo y la emergencia sanitaria por COVID 19, que cerró empleos en otros rubros, la llevó a incorporarse a una cooperativa en la alcaldía Tláhuac, por lo que narra: "Cuando llegué éramos sólo dos mujeres, ahora ya somos mitad y mitad y pronto seremos más. Es quitarnos tabúes de la cabeza que nadie nos diga que no se puede".

Una vez dedicada a la agricultura, María formó parte de la primera generación de capacitación otorgada por la Comisión de Recursos Naturales y Desarrollo Rural (CORENADR), en donde se enseña a las mujeres a operar maquinaria agrícola o "maquinaria pesada", esto les brinda la oportunidad de no depender de otros trabajadores del campo, de cobrar mejores salarios y de emprender sus propios negocios de cultivos.

En un campo lleno de lavanda, la joven de 31 años fomenta el aprendizaje colectivo enseñando a sus compañeras mecánica y técnicas diversas. La convocatoria para este tipo de talleres se puede encontrar en las redes sociales de la Secretaría del Medio Ambiente y de la CORENADR.

200 PESOS POR HORA COBRAN NORMALMENTE LOS OPERADORES DE TRACTORES.

800 KILOS PESA UN TRACTOR.

issuu-downloader.com

ADICCIÓN SALUDABLE



• REPOSTERÍA. Este delicioso postre es ideal para sorprender este fin de semana.

UN CLÁSICO INGLÉS

LOS POSTRES SIEMPRE SERÁN LA ALEGRÍA DE TODO BUEN MENÚ. POR ELLO, AQUÍ TE COMPARTIMOS LA RECETA DE UN CRUMBLE DE MANZANA, ESPECIALIDAD DE ORIGEN INGLÉS

POR DANIELA TORRES - CHEF

GASTROLAB @ELHERALDODEMEXICO.COM

RELLENO:
- 2 manzanas.
- 1 cucharadita de canela.
- 1/4 de taza de nueces picadas.
- 1/4 de taza de arándanos.
- 1 cucharada de miel de abeja.
- 2 cucharadas de agua.

CRUMBLE:
- 1/3 de taza de miel de abeja.
- 3/4 de taza de harina de avena.
- 1/2 taza de hojuelas de avena.
- 2 cucharadas de aceite de coco derretido.
- Canela molida, cantidad suficiente.
- 1 pizca de sal.

PROCEDIMIENTO:

RELLENO:
• Cortar las manzanas en cubos pequeños. • Colocarlas en una olla y agregar canela, nueces, arándanos, miel de abeja y agua. • Cocinar a fuego medio por 10 minutos.

CRUMBLE:
• Mezclar miel de abeja, harina de avena, hojuelas de avena, aceite de coco, canela y una pizca de sal. • Integrar. • Pasar las manzanas a un recipiente y por encima colocar el *crumble* de manera uniforme. • Hornear por 15 minutos a 180 °C o hasta que se dore. • Sacar del horno, porcionar y servir. • ¡Disfrutar!



ESCANEA Y VE EL VIDEO DE ESTA RECETA.



HERALDO DIGITAL

INICIATIVA Y TALENTO

MARTÍN LOYOLA, UNO DE LOS JEFES DE COCINA DE ZERU MIAMI, POSEE UN TALENTO NATURAL QUE IMPRIME EN CADA UNA DE SUS CREACIONES

POR MARICHUY GARDUÑO

GASTROLAB@ELHERALDODEMEXICO.COM

FOTOS: ALFREDO PELCASTRE

Grupo Zeru se ha convertido en semillero de talento gastronómico de primer nivel, pues entre sus filas tiene a chefs con una amplia experiencia en el ramo, como Martín Loyola, uno de los jefes de cocina, quien lleva la pasión por la gastronomía cada instante de su vida.

Martín desde que inició sus andanzas en el fascinante mundo de la cocina ha demostrado su talento y conocimientos, gracias a ello ha logrado destacar en cada uno de los sitios donde ha laborado.

Al terminar sus estudios de cocina, Martín inició sus prácticas en Emilio, un restaurante ubicado en Polanco, CDMX, en donde por su excelente desempeño y buen manejo de técnicas lo contrataron de inmediato.

"Después, me ofrecieron la apertura de Nera, un lugar al sur de la Ciudad de México. En ese sitio también fui jefe de cocina", relató el chef Loyola.

La estabilidad laboral de Martín ha demostrado que se trata de un joven cocinero que tiene muy bien planteadas sus metas; además del empeño que imprime día a día en su profesión.

"Después de varios años el chef Israel me contactó y me ofreció trabajar en Zeru Miami, donde estoy muy contento y entusiasmado", declaró Martín.

El chef añadió que el equipo que se ha formado en Zeru Miami ha dado como resultado, que este sitio sea el lugar favorito de las personas que les encanta comer bien.

"La respuesta de la gente ha sido muy buena, los platillos que integran la carta son de excelente calidad y nosotros estamos muy entusiasmados por posicionar a Zeru Miami entre los mejores de todo Estados Unidos", apuntó el chef.

PASIÓN POR LA COCINA

El chef Martín Loyola compartió a Gastrolab que él sabía que se quería dedicar a la cocina de manera profesional desde que era niño, porque su familia siempre ha estado ligada a la industria.

"Mis abuelitos tenían una cafetería y luego tuvieron un pequeño restaurante en la Colonia Roma. Yo veía cómo atendían a la gente y llevaban el negocio. En ese tiempo me imaginaba en esta profesión, porque realmente me gustaba y ahora estoy muy satisfecho por mi decisión de dedicarme a la cocina de manera profesional", puntualizó el chef, quien es uno de los rostros más destacados de la cocina de Zeru Miami.

SU META

• Posicionar al restaurante del que es jefe de cocina, Zeru Miami, entre los mejores de Estados Unidos es su meta.

CALIDAD

• Zeru Miami se ha ido convirtiendo en el lugar favorito de los foodies más exigentes de Florida.



• MENÚ. Conformado por platillos vasco-españoles.

issuu-downloader.com

¡TOMA NOTA!

PUNTOS CLAVE PARA TENER MUY EN CUENTA:

1
• La variedad basmati es la más completa y recomendada para incluir en la alimentación.

2
• El arroz tiene un valor sagrado en los rituales religiosos de algunas culturas ancestrales.

3
• Los monjes tibetanos consideran al arroz como un elemento puro de la naturaleza.

65% DE LA PRODUCCIÓN PROVIENE DE CHINA.

40 MIL VARIEDADES DE ARROZ EXISTEN EN EL MUNDO.

PAÍSES CON MÁS CONSUMO DE ARROZ

- China.
- Japón.
- Tailandia.
- Corea.
- Vietnam.
- India.
- Singapur.
- Taiwán.

CHEF ÉRIKA CHULINI
@CHEFERIKACHULINI
FOTO: ESPECIAL

Arroz sagrado de Asia

ESTE CEREAL CUENTA CON LOS REGISTROS DE CONSUMO MÁS ANTIGUOS DE LA HISTORIA DE LA HUMANIDAD, CON 10 MIL AÑOS

Hoy en día prácticamente en todos los continentes, el arroz cuenta con la producción de alguna de sus más de 40 mil variedades llevando a nuestras mesas este cereal blanco, integral, salvaje, de grano corto, medio y largo, arroces con poca concentración de almidón o altamente glutinosos que permiten la elaboración de platillos con resultados muy diferentes en sabor y consistencia.

Dentro de la enorme variedad existente, hay un tipo de arroz que es considerado por los científicos y especialistas de la salud como el más completo y recomendado para incluir en una alimentación que busque cubrir todos los macronutrientes necesarios para el correcto desempeño del organismo humano; este es el arroz basmati.

El arroz basmati, de grano hasta tres veces más largo y delgado que el resto y cuyas notas aromáticas a nuez y florales, destacan al cocinarse, es el más consumido en el continente asiático; el 65% de la producción mundial proviene de India, de la zona de la cordillera del Himalaya en donde las características geográficas y del subsuelo ofrecen las mejores condiciones desde la siembra hasta la cosecha.

Este grano cuenta con DO (denominación de origen) teniendo como sedes principales a las ciudades de Delhi, Punjab, Himachal y Pradesh. El segundo país que compite en cantidad de toneladas cosechadas al año es Pakistán y entre estos dos tienen registradas más de 26 especies que incluyen los blancos e integrales, con calidades de estándar a *premium* determinadas entre otras cosas por el tiempo de secado, el cual en ocasiones contempla años para asegurar la fuerza en su sabor e intensidad en el aroma al cocinarse.

CULTURAS ANCESTRALES

La importancia del arroz dentro de la cultura oriental no sólo se limita al alto consumo per cápita dentro de países como China, Japón, Tailandia, Corea, Vietnam, India, Singapur y Taiwán, que concentran 90% de la demanda, sino también por su valor "sagrado" dentro de los rituales religiosos y creencias espirituales de las culturas ancestrales.

El hinduismo y el budismo, por ejemplo, consideran al arroz dentro de sus ofrendas a Buda y a las deidades indias como Ganesha, para hacer méritos y solicitar la gracia en aspectos como el amor, la prosperidad, la salud y la iluminación.

Por otra parte, los monjes tibetanos consideran a este grano como uno de los elementos más puros de la naturaleza que no sólo cumple con la función de alimentar al organismo sino de fortalecer la riqueza del alma.

Dentro de la cultura popular hindú se tiene la creencia que el arroz basmati fue uno de los regalos que la divinidad otorgó a la especie humana al principio de los tiempos como herramienta para que sobreviviera a pesar de las epidemias, heladas, inundaciones, hambrunas y guerras. A ello le atribuyen que este insumo contenga una concentración única en cada grano y que no se repita en ningún otro.

El arroz basmati no contiene grasa, es alto en proteína, fibra, ocho aminoácidos, la cadena casi completa de la vitamina B, Calcio, Potasio, Magnesio, Cobre, Zinc, Vitamina K, aparte de ofrecer hidratos de carbono complejos que permiten jornadas de energía mucho más largas para sus consumidores.

#OPINIÓN

#TEAM CASA VS. #TEAMREST

ÁNGEL RIVAS
@angelorivasmx

DE 11 A 14

EN EL MUNDO DEL VINO HAY DOS EQUIPOS, PERO CADA UNO TIENE SUS BENEFICIOS E IGUALMENTE SUS DESVENTAJAS



ónde acostumbras beber el vino? Las tendencias desde que comenzó la pandemia hace más de tres años han modificado los hábitos de los lugares donde se disfruta de esta bebida y en cualquier caso el consumo ha crecido.

Hay dos puntos base para gozar de una buena copa, ya sea en la comodidad de la casa o en el ambiente de un restaurante.

El auge del *Ecommerce* (páginas web dedicadas a la venta de vino) amplió las posibilidades de adquirir vino directamente del productor, de que llegue a casa directamente y el acceso a una mayor gama de etiquetas. En 2020 cuando el consumidor no podía asistir a restaurantes prefirió apapacharse en casa, una costumbre que quedó arraigada.

Las tiendas, supermercados e incluso algunos restaurantes que adoptaron venta para llevar han ido mejorando su oferta de la bebida, no sólo en el rango económico, sino en categorías más altas y orígenes (países y regiones) menos conocidos.

El hogar propio o de alguien más se ha convertido en un pretexto para beber vino. No sólo para comer o cenar, sino para convivir con amigos, disfrutar de plataformas de *streaming* o para gozar el espacio propio.

EN ÚLTIMOS MESES EL CONCEPTO DE WINE BAR, ATRAE A LA GENTE...

Para muchos, en casa no puedes disfrutar de la gran experiencia que te puede dar un restaurante: el entorno, la calidad de los platillos, estar en un espacio diferente, contar con un servicio y cristalería que no hay en el hogar.

Los restaurantes padecieron no poder ofrecer lo anterior por un año y medio aproximadamente, pero hoy más que nunca un gran número de personas quiere estar fuera de casa tras el encierro. Probar recetas, conocer lugares y volver a degustar vinos en estos lugares.

Aquí hay personal experimentado, una carta con botellas seleccionadas de acuerdo a los alimentos y en muchas ocasiones etiquetas que no se venden en otro lado, en resumen, el restaurante ofrece exclusividad.

En últimos meses el concepto de *wine bar*, que se orienta sólo a vinos y a que la comida gire alrededor de ellos, atrae a la gente. Sus opciones son mayores a un restaurante e igualmente únicas.

Sin embargo, los centros de consumo también tienen sus "peros". En muchos los precios de las botellas se duplican o triplican al de una tienda, obviamente el costo del servicio va incluido ahí, y además la oferta por copeo no siempre es buena o grande.

No importa donde se beba el vino, mientras se consuma. Yo soy más *#TeamCasa* que *#TeamRest*.

¿Y tú de qué equipo eres?

GASTROLAB@ELHERALDODEMEXICO.COM

issuu-downloader.com

FLM

LA CREACIÓN de un semillero

DEL ARCHIVO DE LA FLM EXTRAEMOS ESTAS PALABRAS PRONUNCIADAS POR SU PRESIDENTE EL 8 DE MAYO DE 2003

Por Miguel Limón Rojas
Presidente de la Fundación para las Letras Mexicanas
cupula@elheraldodemexico.com

Son muchas las personas y diversas las instituciones que en México han trabajado por el desarrollo de la literatura, sin embargo, para el tamaño y la riqueza cultural de nuestro país, se comprueba que los apoyos a la producción, la difusión literaria y, desde luego, la práctica de la lectura, son insuficientes. A fin de delinear lo que serán las tareas de la Fundación para las Letras Mexicanas, se realizó una investigación que hizo posible conocer las actividades que en este género llevan a cabo instituciones públicas y privadas de todo el país. Se consultó, además, a un amplio grupo de personas autorizadas por su conocimiento y experiencia para opinar y orientar en la materia. En consecuencia, se cuenta ya con un plan de trabajo del cual surgirán los programas a realizar.

A través de esos programas, la fundación buscará activamente favorecer el desarrollo de jóvenes escritores e investigadores; estimulará la divulgación literaria y promoverá investigaciones de gran envergadura; promoverá la difusión de la creación literaria y abrirá un capítulo destinado a los niños.

Los apoyos y los estímulos no substituyen el talento, pero sí amplían el horizonte de quien lo posee. El programa dirigido a los jóvenes debe representar una fuente de posibilidades para aquellos que posean vocación, aptitudes y voluntad para dedicarse plenamente a completar una formación sólida y a producir. Se les proporcionarán los recursos materiales y académicos que les permitan dedicarse de tiempo completo a este trabajo. Pondremos mucha atención en que la selección de esos jóvenes sea objetiva, asegure la inclusión de personas que provengan de las diversas regiones y, sobre todo, se reconozca a quienes más lo merezcan. Se organizarán cursos, seminarios y talleres, tendientes a consolidar su formación y tendrán oportunidades de contacto sistemático con personas que han dedicado su vida a este quehacer.

Una tarea relevante que asumirá la fundación consiste en apoyar proyectos de investigación literaria de trascendencia que mejoren el conocimiento y la comprensión de la literatura mexicana e hispanoamericana. En este renglón se trata de auspiciar a investigadores, ya consolidados, a realizar los estudios que se estimen de mayor interés. La literatura producida en nuestro idioma, particularmente en el país y en el continente, se encuentra a la espera de nuevos esfuerzos destinados a compendiar, sistematizar y facilitar una difusión y un estudio más extendidos.

Mediante los enlaces adecuados la fundación auspiciará que lo producido por autores mexicanos sea mejor conocido en el mundo, en lenguas distintas a la nuestra. En este, como en otros sentidos, debemos cumplir con una función facilitadora.

Como en literatura la creatividad es incesante, obras y estilos nuevos surgen a un ritmo que es difícil seguir. Para los escritores será de suma importancia aprovechar las oportunidades que los encuentros brinden para actualizarse, pues la literatura también se alimenta de literatura. La fundación será un foro abierto a todas las corrientes y dará lugar a la reflexión y a la discusión literaria. Contará con un Consejo Consultivo cuya integración y calidad así lo asegure. El servicio a la comunidad está en la base de toda institución filantrópica. Aunque favorecer la creación, la investigación y la difusión es en sí misma una tarea de beneficio general, es necesario que la fundación tenga una línea de acción específica diri-

OTRO RINCÓN

• En el suroccidente de la Ciudad de México, la FLM también administra la Casa Estudio Cien Años de Soledad, que perteneció a *Gabo*.

ESPACIO AFÍN

• La Casa Estudio Cien Años de Soledad fue donada a la fundación en febrero de 2020 para convertirse en centro de promoción literaria.

20

AÑOS CELEBRA LA ASOCIACIÓN CULTURAL.



SEDE. La Fundación para las Letras Mexicanas ocupa una casona de la calle de Liverpool, en la colonia Juárez. Foto: cortesía FLM.

issuu-downloader.com





HISTORIA. En la imagen aparece Gabriel García Márquez en una visita a la sede de la FLM. Foto: cortesía FLM.

gida a atender a la sociedad. A través de los becarios estaremos cerca de centros educativos y de cultura y, en la medida de nuestras fuerzas, construiremos propuestas específicas dirigidas a favorecer el hábito de la lectura y, en general, el desarrollo cultural.

Una parte importante de la energía y los recursos de la fundación estará dedicada a los niños y a las niñas. Participaremos en el esfuerzo a favor de un país de lectores y de creadores. Además, será una satisfacción poder contribuir a enriquecer el mundo de los niños proporcionándoles motivos de gozo y aprendizaje en torno a las letras.

Para la realización de sus trabajos, la fundación aprovechará las posibilidades que brindan los medios electrónicos. El acceso a la información que éstos proporcionan, así como su adecuada utilización y aprovechamiento, representa un potencial para la realización de trabajos individuales y de grupo. Profesores, investigadores y becarios podrán establecer y mantener contacto con personas e instituciones de dentro y de fuera del país, esto permitirá que se incorporen activamente a la vida de la fundación muchas personas valiosas que de otro modo no estarían en ella. Un buen aprovechamiento de los medios brindará un enorme impulso a la creatividad.

Lo expresado da cuenta de que tenemos una idea del camino que nos hemos propuesto recorrer y mediante el trabajo labraremos una identidad y un perfil propios. Seremos un centro cultural independiente y, a la vez, intensamente interrelacionado. Una ventana que sirva a los creadores para mirar hacia fuera y para que los de fuera puedan conocer lo que aquí se ha creado.



ANÓNIMO ERA UNA MUJER

LAS ESCULTURAS DE DORIS SALCEDO PARTEN DEL TESTIMONIO DE VÍCTIMAS DE LA VIOLENCIA EN COLOMBIA Y CREAN MEMORIA SOBRE UNA REALIDAD OLVIDADA

"Durante más de 30 años, Doris Salcedo ha estado haciendo esculturas e instalaciones que captan la angustia asociada con la pérdida de los seres queridos y que preservan la memoria de sucesos traumáticos en la larga guerra civil en Colombia", dijo Nicholas Serota, miembro del jurado que le otorgó el Nomura en 2019, el mayor premio en efectivo en artes visuales contemporáneas.

Salcedo, quien se describe como una escultora al servicio de las víctimas, concibe su obra como "una oración fúnebre con la que trata de erigir los principios de una poética del duelo". La colombiana desarrolla un trabajo con el que "busca (re)construir la historia fragmentada de las víctimas de violencia política" y de aquellos que han quedado marginados. Su idea es que, a través del duelo, se puede devolver la dignidad y la humanidad a los damnificados.

En los 90, *la Doris* comenzó a realizar trabajo de campo: colabora con víctimas y familiares; utiliza, interpreta y reinterpreta sus objetos personales; visita comunidades, establece vínculos, escucha testimonios. En 2017 creó *Fragmentos, Espacio de Arte y Memoria*, un contramonumento sobre el conflicto iniciado en los 60. La artista invirtió el significado de lo que conocemos como monumento y propuso "diálogos difíciles, provocadores y, por ende, reflexivos" a partir de las rupturas generadas por la guerra. El piso de la obra se elaboró con las armas fundidas de las FARC-EP y mujeres víctimas de violencia sexual durante el conflicto armado fueron invitadas a su creación.

SU TRABAJO TRATA SOBRE LA MEMORIA DE LA EXPERIENCIA, QUE SIEMPRE SE DESVANECE

El contramonumento tiene una escala humana que permite pararse sobre una nueva realidad: "El espacio presenta el vacío y la ausencia como elementos inherentes de la obra, pues es justamente a partir de estos elementos que se evidencia y recuerda el inevitable vacío que deja la guerra". El espacio nos recuerda la relación entre arte y memoria, a sabiendas que la cultura siempre concita a la reconciliación.

MELISSA.MORENOC@GMAIL.COM

issuu-downloader.com

LOS CHEFS ISRAEL ARÉTXIGA Y MARIANA RUIZ RECIBIERON EN ZERU LOMAS A UNO DE LOS RESTAURANTES MÁS DISRUPTIVOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ANTIFINE, LIDERADO POR ALFREDO GONZÁLEZ

2 AÑOS CUMPLIRÁ EN AGOSTO, EL RESTAURANTE ANTIFINE.

3 AÑOS CELEBRA, ESTE 2023, ZERU LOMAS.

#PartiendolaCocina7

Contrastes creativos

POR MIRIAM LIRA

MIRIAM.LIRA
@ELHERALDODEMEXICO.COM

FOTOS: GUILLERMO O'GAM

La sátira del *fine dining*, de Antifine, y la cocina ibérica de raíces vascas, de Zeru Lomas encontraron puntos de encuentro en sus propuestas y de manera curiosa y creativa, unieron sus talentos para retomar las ya tradicionales cenas colaborativas que Grupo Zeru realiza regularmente, *Partiendo la Cocina*, con el único fin de compartir con los mejores chefs de la escena gastronómica.

Así, el chef Israel Arétxiga junto con la chef Mariana Ruiz, jefa de cocina de Zeru Lomas, recibieron al chef Alfredo González, de Antifine, para ofrecer un menú en el que se invitó a tener una actitud más relajada en la mesa, en la que, por supuesto, importó mucho la alta cocina, pero no tanto los buenos modales.

EXPERIENCIA ANTIFINE

"Queremos que se sientan cómodos al "destruir nuestros platos", de interactuar con la comida, de chuparse los dedos. Antifine busca hacerte sentir cómodo, con la libertad de comer como quieras. Estoy feliz de colaborar con Israel, es un gran líder. Todo lo tiene en orden, muy calculado, no por nada es quien es en Zeru", aseguró el chef Alfredo al dar la bienvenida con una Pica del mar.

"El llegar y querer romper con los protocolos de los restaurantes de manteles largos, teniendo una alta cocina, me parece espectacular, esa la esencia de Alfredo y todos sus platos revelan su naturalidad. A todos nos gusta llegar a un restaurante que tiene esa vibra", refirió la chef Mariana

A punto de cumplir dos años, Antifine (Orizaba 76, Roma Nte) se distingue por tener en su menú platos muy familiares, los cuales se reinterpretan bajo nuevos sabores, a través de técnicas e ingredientes que el chef adoptó durante su formación y que ahora los expresa bajo una visión muy personal.

"Lo que más me gusta de Antifine es la propuesta "desfachatada" y relajada, la gastronomía no tiene por qué ser cuadrada. Si bien a muchos de nosotros nos gustan ciertos protocolos, también te das cuenta de que hay otras propuestas muy frescas, que pasan ciertos detalles por alto y que, además, hacen una sátira de ello; el resultado es bastante bueno", indicó el chef Israel Arétxiga, quien en los últimos meses ha enfocado su atención en la más reciente apertura de Grupo Zeru, en Miami.

CENA PARA RECORDAR

El primer plato estuvo a cargo de Zeru en el que los ingredientes protagonistas fueron: abulón, erizo, hongos y un toque de *lemon grass*, acompañado con un Txakolí rezabal, Hondarribi Zuri Getariako. Fue el sommelier Andrés Amor, quien hizo la selección de los vinos de la noche.

CREATIVO

"NOS SALIMOS DEL LIBRETO DE ZERU ARRIESGÁNDONOS CON PRODUCTOS QUE NO SUELEN ESTAR EN EL MENÚ".

ISRAEL ARÉTXIGA, CHEF





TOMA EN CUENTA:



1. Zeru Lomas: Monte Everest 635, Lomas de Chapultepec. Síguelo: @Zerulomas.
2. Antifine se encuentra en Orizaba 76, en la colonia Roma Norte. Síguelo: @1985antifine.
3. Síguelos en sus redes sociales, para conocer sus próximas colaboraciones.

PUNTOS CLAVE

1. ZERU — Esta es la séptima vez que Zeru recibe a un chef invitado en su cocina: Partiendo la Cocina 7.
2. ANTIFINE — El próximo agosto el restaurante liderado por Alfredo González cumplirá dos años.
3. MARIANA RUIZ — Es la jefa de cocina de Zeru Lomas, ella se encarga de que todo marche a la perfección.
4. ISRAEL ARÉTXIGA — Como chef ejecutivo de Grupo Zeru ha elevado la propuesta de Zeru San Ángel, Lomas y Miami.

issuu-downloader.com

ENSALADA PLACERA
Crucetas con queso fresco, tomate ahumado, emulsión de chile güero, aceite de epazote, polvo de cebolla y semilla de mostaza.


• LOS CHEFS. Alfredo González de Antifine, con Mariana Ruiz, jefa de cocina de Zeru Lomas e Israel Arétxiga, chef ejecutivo de Grupo Zeru.

LA BIENVENIDA
El primer bocado fue realizado por las dos cocinas: Zeru y Antifine.

Llegó el tiempo de Antifine que presentó su Ensalada placera, "este plato es nuevo en el menú, lleva crucetas, que es una cactácea en forma de cruz que se da mucho en Veracruz, queso fresco, doble crema, tomate ahumado, emulsión de chile güero, aceite de epazote, polvo de cebolla, semilla de mostaza y va acompañada con chicharrón recién hecho", explicó el chef Alfredo, quien estudió en el International Culinary Center y se formó como cocinero en Cosme, Aponiente y Quintonil.

"Fue una cena divertida, me gustó que la gente que va a Zeru pudiera vivir la experiencia Antifine, que sintieran que Zeru se salió de su formato habitual", añadió Alfredo.

La cena continuó a cargo de Zeru que presentó una codorniz y anguila con udones y cerezas, "el proceso creativo fue curioso porque fui a ver a Alfredo y lo primero que le dije fue que me gustaría que interviniéramos dos platos juntos, por lo que nosotros nos salimos del libreto de Zeru arriesgándonos con productos que no suelen estar en nuestro menú", contó el chef Israel.

La cena continuó con la propuesta de Antifine que con su Calamarino elegante, compuesto por calamares rellenos de orejitas y manitas de cerdo y salsa de tres chiles, dio paso al postre, Dulce maíz, el cual fue hecho entre Zeru y Antifine, un bizcocho con rompope, helado de huitlacoche y caramelo, "nos pegamos mucho a la línea de Antifine, ejemplo perfecto fue el postre, nunca habíamos hecho algo con maíz, la mezcla de huitlacoche y caramelo dio muy buen resultado", agregó la chef Mariana Ruiz.

ADMIRACIÓN MUTUA

"Alfredo me parece un chef muy creativo con ideas muy claras sobre la gastronomía, la forma de transmitir sus ideas al plato es increíble", compartió el chef Israel.
Mientras que el chef Alfredo finalizó diciendo que del chef Israel admira "la sencillez que tiene, muy centrado y con una gran calidez humana. Israel es una persona que la quieres en dos segundos y siempre tiene una palabra de aliento para su equipo".

FILOSOFÍA
EN ANTIFINE QUEREMOS QUE SE SIENTAN CÓMODOS AL "DESTRUIR NUESTROS PLATOS", DE CHUPARSE LOS DEDOS".
ALFREDO GONZÁLEZ
CHEF

5 ALFREDO GONZÁLEZ
• Se formó como cocinero en restaurantes como Cosme, Aponiente y Quintonil.

6 ZERU X ANTIFINE
• La cena maridaje contó con seis tiempos, dos de los cuales fueron hechos en conjunto.

#OPINIÓN

GENTE CON "SHARM"



VALENTINA ORTIZ MONASTERIO
@valeomg

POR QUÉ AYUDAS TANTO A LOS ARGENTINOS ME CUESTIONARON HACE UNOS DÍAS. ELLOS MÁS QUE NADIE SABEN LA RESPUESTA...

El Banderas me llevó. Punto y seguido. Era evidente que así tenía que comenzar su novela, hombre de sonrisa generosa, abrazo apretado y lleno de historias lo mismo en Puebla que en Palermo.

Nos dedicas tu libro por favor, le dije mientras tomábamos el trago número 24 de la noche; "sha está", contestó.

Por qué les ayudas tanto a los argentinos me cuestionaron hace unos días. Me quedé pensando. Ellos más que nadie saben la respuesta, me gusta la inteligencia, valoro lo solidario y me gusta comer lo que me dan y su cocina sin poesía. Ah, y sus vinos blancos carajo, que son un mundo a descubrir y en ocasiones me transportan al viejo mundo, pero nuevo, pero raro, pero Argentina.

No sólo tienen "*sharm*", hay profundidad y cultura en cada uno de los patagónicos, de los Gualtallary que probé, hay geología y temperatura.

Hablamos de todo. De cocinas con muchas emulsiones que no les entendemos, de aceites de oliva, de ovodonación, de *ouef cocotte* y de calamarcitos cocinados a la perfección sobre un arroz de Entre Ríos del gran *Gaby*. Nos reímos mucho y, aunque con tós, abracé ponchos elegantísimos y busqué cucharones de cuerno para servir quizá un curry, quizá un confit.

FUERON DÍAS DE UN APRENDIZAJE DIFERENTE DE CULTURA ARGENTINA Y PORTEÑA

Fueron días de un aprendizaje diferente de cultura argentina y porteña.

Aprender cómo toman y comen las empanadas, entender su cavernícola pasión por la proteína, disertar sobre su percepción del psicoanálisis y prometernos volver a una alineación de chacras, pero de las de Pinot Noir.

Quiero guayabas de la tía de Corrientes, quiero servir tragos en mesa con sifón y quiero más canónigos.

Se cerraron pactos tácitos diría yo en mis días en Buenos Aires. El de la paz interior, el de volver pronto a conocer Mengano y Trescha, el que significó ese vaso de agua de la mano de Julio, porque esas cosas importan, y bueno, el que ya casi sólo con los ojos nos decimos el cocinero de campo, el restaurantero de esa esquina y yo.

Que es mucho.

Vuelvo socia de un bar -al menos en espíritu- de nombre por definirse, pero de ondita sencilla, cocina franca y buenos hielos.

Felicidades por ello *Max* y Javier. Felicidades por tus 65 años Nicos.

Felicidades Don Julio y El Prefe, ustedes saben, como nosotros, hacer buenos amigos.

GASTROLAB@ELHERALDODEMEXICO.COM

issuu-downloader.com



SÍGUENOS EN:

LA MEJOR INFORMACIÓN AL MOMENTO







PORT SALUT

• Surgió en el siglo XIX. Es un queso que se produce con leche de vaca de corteza lavada y pasta semi dura. Su sabor y aromas son suaves y con toques de frutos secos en su sabor.

MORBIER

• En el siglo XVIII se hacía este queso con dos ordeñas, por lo que tenía una división de ceniza que protegía de la formación de una corteza. Actualmente es decorativa. Se elabora con leche de vaca, su pasta e firme y flexible.

CANTAL

• Es el queso más antiguo de Francia: los romanos lo preparaban desde el siglo I. Su nombre se debe a las montañas de Auvernia. De leche de vaca, es un queso de pasta cocida y de consistencia semi dura.

Apreciados por su sabor



BRIE

• Históricamente es un queso muy apreciado por la sociedad francesa. A partir del Congreso de Viena, 1814, se le considera el rey de los quesos franceses. Existen dos variedades: el de Melum y el de Meaux.

24 KILOS DE QUESO ES LO QUE CONSUMEN LOS FRANCESES AL AÑO. TE CONTAMOS SOBRE ALGUNOS DE LOS MÁS POPULARES

POR CRISTINA AVELAR SOLTERO

PROFESORA DE ACADEMIA DE GASTRONOMÍA Y SERVICIO EN ESDAI UP, CAMPUS GUADALAJARA

GASTROLAB@
ELHERALDODEMEXICO.COM

FOTOS: SHUTTERSTOCK

Existen en Francia más de 400 variedades de queso. El pueblo francés es uno de los mayores consumidores de este alimento lácteo: 24 kg por persona al año.

Actualmente, 46 clases de quesos en Francia cuentan con la "Apellation d' Origine Contrôlée".

Los quesos deben consumirse a temperatura ambiente, excepto los quesos frescos que se pueden consumir un poco fríos, los demás se consumen a una temperatura cercana a los 20 ºC con el fin de disfrutar su sabor y aroma plenamente.



CAMEMBERT

• Se produce en la región de Normandía. Se deriva de la formulación del queso Brie. El tiempo entre compra y consumo debe ser corta, ya que puede desarrollar aromas y sabores desagradables si su tiempo de maduración se excede.

COMTE

• De los más antiguos y de mayor producción en Francia. Es el primer queso con Denominación de Origen, la obtuvo en 1958. Su aroma se mezcla con el de avellanas, fruta, caramelo, mantequilla. Tiene notas ahumadas y dulces.

UNIVERSIDAD Panamericana
Escuela de Hospitalidad
ESDAI

WWW.
ELHERALDODEVERACRUZ
.COM.MX

issuu-downloader.com

KOUIGN AMANN

La Receta del Chef

INGREDIENTES:

- 22.5 g de levadura fresca.
- 675 g de mantequilla para laminar Ancor.
- 16.5 g de sal fina.
- 500 g de azúcar refinada.
- 825 g de harina de trigo de fuerza.
- 37.5 g de mantequilla americana RCM.
- 150 ml de agua.

PROCEDIMIENTO:

1. Amasar los ingredientes, menos la mantequilla y el azúcar, a velocidad dos, por 15 min. o hasta generar gluten.
2. Sacar la masa y estirar sobre una charola. Dejar fermentar por 30 min. y laminar con dos vueltas dobles.
3. Estirar con métrica de 36 por 60 cm. el paño para sacar 15 piezas de 12 x 12 cm. cada una.
4. Pasar por azúcar y hacer el kouign amann con las esquinas hacia adentro y pasar a un molde engrasado y azucarado.
5. Dejar fermentar y hornear a 180 °C por 38 min. Sacar del molde antes de que caramelice el azúcar. cantidad resultante: 15 unidades de 150 g.

NOTA: Tiempo de vida de la masa: Una semana en congelación.

ESPONJOSO Y DELICIOSO

SI TE GUSTA EL PAN, ENTONCES ESTO ES PARA TI. EL CHEF CHRIS GONZÁLEZ, TE COMPARTE SU RECETA DE KOUIGN AMANN

POR MIRIAM LIRA

MIRIAM.LIRA@
ELHERALDODEMEXICO.COM

FOTOS: CORTESÍA

Como cada semana un reconocido chef te comparte una de sus recetas favoritas. En esta ocasión, el chef Chris González, de Amaso Boulangerie (@amaso.cuerna), ubicado en Cuernavaca, te enseña cómo hacer un *kouign amann*.

2 SUCURSALES DE AMASO BOULANGERIE HAY EN CUERNA.


CHEF. Chris González.

#OPINIÓN



EN LA SINTONÍA DE PROYECTAR A LOS PRODUCTOS DE ORIGEN, HAY EXCELENTES PERSPECTIVAS EN EL USO CULINARIO DEL PULQUE



En el mundo del pulque y el agave pulquero en sus distintas variedades, menos es más. El largo proceso para la obtención de esta bebida milenaria reditúa, desde la siembra del agave, en un momento climático de esplendor con bajo rendimiento del aguamiel y del proceso productivo.

La vida del agave es corta, brillante y generosa, pero muy corta. El verdadero buen pulque no necesariamente se asocia con grandes volúmenes: es una joya única de incontrolable evolución, desde la obtención del aguamiel, muy de mañana, hasta la generación de los fermentados.

En Hidalgo, tierra de excelentes pulques, se generan proyectos enfocados en continuar el carácter artesanal del oficio, con todo lo que conlleva. En el Rancho La Gaspareña, en Singuilucan, Rogelio Moreno y Martha María Juárez, con la participación del chef Roberto Buccio, trabajan en el estudio de los agaves endémicos, además de estructurar todo un relato visual, práctico y culinario. Además, estos investigadores han desarrollado estudios en torno a las posibilidades del pulque.

Entre los efectos generados por la pandemia estuvo la acumulación del producto, que no podía ser transportado a los centros de consumo. Esto desde luego significó una pérdida. Una de las acciones emprendidas fue el impulso al destilado de pulque, bebida que ya es parte de la cartera de bebidas que se comercializan en Hidalgo. En esa sintonía de redescubrimientos se encuentra el *metzall*, también conocido como "corazón del maguey", y que es el bagazo, la raspadura obtenida de la planta. Esta "carne" vegetal, dice Buccio, es utilizada desde tiempos prehispánicos, e incluso es consignada por Fray Bernardino de Sahagún.

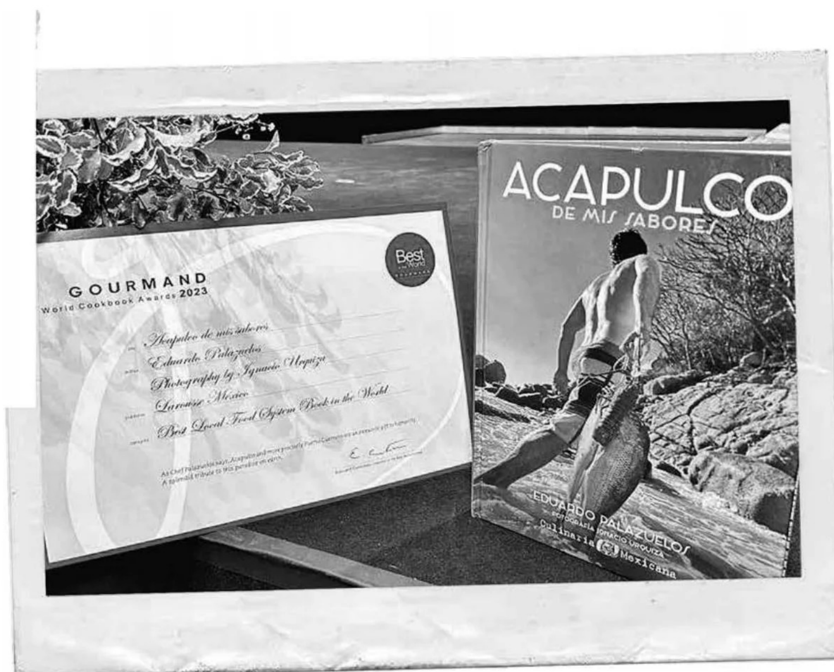
EN HIDALGO, SE GENERAN PROYECTOS ENFOCADOS EN SU CARÁCTER ARTESANAL

Además de sus usos tradicionales, el *metzall* es un producto vegetariano que está tomando nuevas dimensiones en la cocina, precisamente a partir de la valoración que le han dado algunos cocineros. Ya pudimos probar un quiché de *metzall*, y hasta un pozole. En otras zonas pulqueras del país, como en Huitzilac, Morelos, en Corazón de Maguey Huitzil, está revitalizando la cocina tradicional local con la incorporación de este ingrediente.

Pensemos en el pulque y sus derivados como auténticas joyas. Detrás de él hay una herencia colectiva forjadas en el tiempo, con la paciencia y carácter que sólo pueden aprenderse del respeto y la devoción a nuestro campo.

GASTROLAB@ELHERALDODEMEXICO.COM

issuu-downloader.com



• HISTORIA DEL PUERTO. Con recetas del chef Eduardo Palazuelos.



• ÉXITO. Mariana Orozco, Verónica Rico y Gerardo Guerrero.

MIL NOMINADOS EN LAS CATEGORÍAS PARTICIPANTES.

27 DE MAYO SE LLEVÓ A CABO LA CEREMONIA EN SUECIA.

#GourmandWorld CookbookAwards

MÉXICO ARRASA EN SUECIA

LOS LIBROS "ACAPULCO DE MIS SABORES" Y "COCINA MUCHO, DESPERDICIA POCO, Y AHORRA MÁS" ENTRE LOS MEJORES DEL MUNDO

REDACCIÓN
GASTROLAB
@ELHERALDODEMEXICO.COM
FOTOS: CORTESÍA CULINARIA MEXICANA

El pasado 27 de mayo se llevó a cabo la 28 edición de los Gourmand World Cookbook Awards. La sede de este año fue Umeå, una pequeña ciudad en Suecia que, sin embargo, alberga la biblioteca de libros gastronómicos más grande del mundo.

Los Gourmand World Cookbook Awards tienen la intención de reconocer a las mejores publicaciones culinarias a nivel internacional. Las categorías galardonadas van desde "Mejor libro de coctelería" y "Libro sobre celebridad".

PUNTOS CLAVE

1. El mejor libro de cocina del mundo lo obtuvo "Aguacate", de Deborah Holtz.
2. El Mejor libro de cocina regional del mundo fue para "Acapulco de mis Sabores".
3. Mejor revista gastronómica: "Almanaque de la Cocina Nacional Coleccionable IX".

Según la página oficial del sitio, más de mil nominados participaron en esta selección.

Este 2023, el mejor libro de cocina del mundo lo obtuvo "Aguacate", de Deborah Holtz.

Culinaria Mexicana se hizo acreedor a dos primeros lugares: el primero, Mejor libro de cocina regional del mundo, por el libro "Acapulco de mis Sabores". Se trata de un libro sobre la historia gastronómica del puerto de Acapulco, con recetas del chef Eduardo Palazuelos. El libro fue editado por Dulce Villaseñor, coordinado por Claudio Poblete y cuenta con la fotografía de Ignacio Urquiza y diseño de Marcela Morales.

Además, el premio de Mejor revista de gastronomía del mundo fue para el "Almanaque de la Cocina Nacional Coleccionable IX, Gastronomía Consciente", editado también por Culinaria Mexicana, en conjunto con Despacho Gastronómico y con la foto de Fernando Gómez Carbajal.

Otro de los libros premiados fue "Grandes chefs mexicanos: Fuego", editado por Larousse Cocina, el cual fue acreedor del segundo lugar en la categoría Barbecue. En esta edición de los Gourmand Awards, Larousse Cocina fue ganadora como la Mejor editorial del mundo de 2023.

Su libro "Cocina mucho, desperdicia poco y ahorra más", fue galardonado en la categoría al Mejor libro de comida *zero-waste*. Escrito por Mariana Orozco, se trata de una obra que ha roto récords de ventas.

También el libro "Del Campo", de Comedor Santa María, con fotografía de Ignacio Urquiza, editado por Ámbar Ediciones, se hizo acreedor a un reconocimiento. Mientras que el segundo lugar en su categoría fue: "En casa con JoseRa", de José Ramón Castillo, editado por Planeta.



• TRADICIÓN. Este postre es uno de los favoritos en las celebraciones.

EL LADO DULCE DE BRASIL

EN ESTA OCASIÓN TE COMPARTIMOS LA RECETA DEL POSTRE TRADICIONAL DE ESTE PAÍS, EL CUAL PREPARAN PARA CASI TODAS SUS FIESTAS. UN PLATO DULCE MUY FÁCIL DE PREPARAR Y QUE, ADEMÁS, ES DELICIOSO

POR RICARDO HERNÁNDEZ - CHEF
GASTROLAB
@ELHERALDODEMEXICO.COM

BRIGADEIROS

INGREDIENTES:

- 350 g de leche condensada.
- 40 g de mantequilla.
- 2 cucharadas de cocoa en polvo.
- Fideo de chocolate, cantidad suficiente.

PROCEDIMIENTO:

- En una olla fundir una pequeña porción de mantequilla, agregar toda la leche condensada y mover a fuego bajo evitando que se queme en el fondo.
- Agregar el resto de la mantequilla y la cocoa en polvo.
- Continuar a fuego bajo mezclando de manera envolvente hasta que la consistencia se vuelva muy espesa y se despegue del fondo a manera de una masa pegajosa.
- Dejar enfriar, colocar mantequilla en las manos para poder manipular la masa.
- Hacer pequeñas bolitas de 25 gramos, y decorar con los fideos de chocolate.

¡Disfrutar!



ESCANEA Y VE EL VIDEO DE ESTA RECETA.



issuu-downloader.com

PUJOL, en constante evolución

EL CHEF JESÚS DURÓN NOS HABLA DEL ÉXITO DE ESTE EMBLEMÁTICO RESTAURANTE

POR *MARICHUY* GARDUÑO
MARIA.GARDUNO
@ELHERALDODEMEXICO.COM
FOTOS: GUILLERMO O'GAM

En el 2000, Enrique Olvera fundó Pujol. Desde entonces, pone especial atención en la calidad y en las técnicas ancestrales de la cocina mexicana. Es el mejor restaurante de México y está en el *top ten* de The World's 50 Best Restaurants.

Actualmente, la dirección de la cocina la lleva el chef Jesús Durón, quien con una amplia experiencia es quien sigue con la evolución y continuidad del legado de Olvera.

"Lo que más admiro de Enrique Olvera es su templanza, tiene la capacidad de tomar decisiones correctas en un tiempo récord. Admiro su atención por los detalles, no es simplemente un chef que cocina, sino un profesional que observa todo alrededor", expresó el chef de 35 años.



META

MI SUEÑO GASTRONÓMICO ES LOGRAR TENER UN SITIO CON TRES ESTRELLAS MICHELIN".

JESÚS DURÓN, chef.

Gracias a sus habilidades gastronómicas, Jesús Durón ha logrado mantener una perfecta comunicación con el creador de Pujol, "desde que comenzamos, hace dos años esta nueva etapa, Enrique ha sido claro en lo quiere hacer en Pujol. Todo ha sido fluido entre nosotros y con base en eso llegamos a una filosofía que hay que conservar", destacó Jesús.

El chef Durón sabe que Pujol no es un restaurante estático, sino un sitio que se encuentra en constante movimiento, por ello siempre está creando. "Tengo completa libertad para crear en Pujol. Hace tiempo que el chef Olvera y yo nos conocemos, cuento con las bases que juntos hicimos para que al final pueda navegar un poco solo", reveló Durón, quien ya tiene cinco años de pertenecer a Grupo Pujol.

En cuanto a la evolución más notoria que ha tenido Pujol en los últimos años, el cocinero cuenta que ha sido el trato al ingrediente, "la forma de cocinar ha sido la evolución más latente. La relación con los productores es más cercana. Además, el respeto hacia el producto y los productores", explicó el chef.

TRABAJO

EL ÉXITO DE PUJOL RADICA EN LA CONSTANCIA, EL CUIDADO Y LA PROYECCIÓN A LARGO PLAZO".

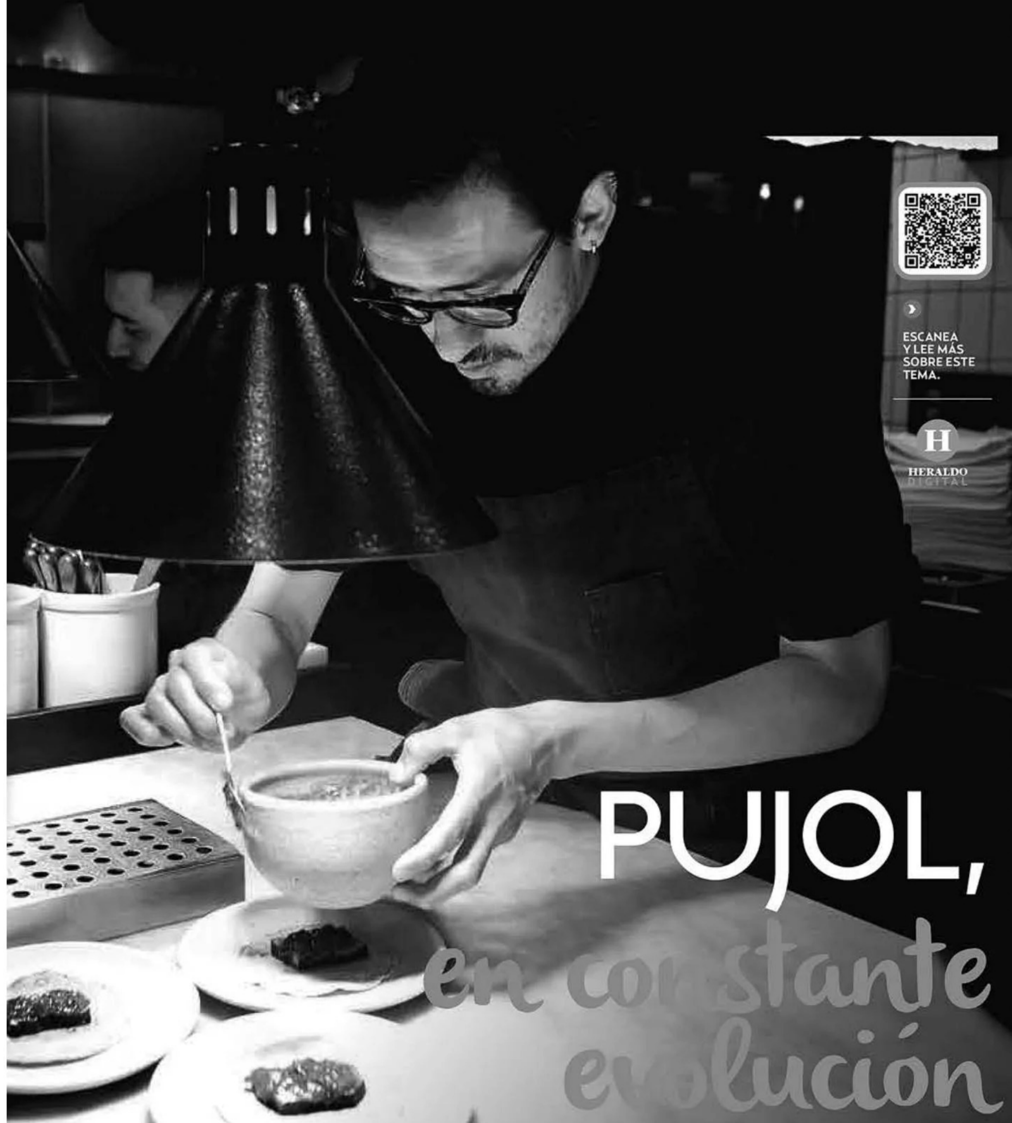
ENRIQUE OLVERA, chef.

REFERENTES DE JESÚS DURÓN

"Enrique Olvera es mi maestro. También, trabajé con el chef Alexandre Couillon, quien posee tres estrellas Michelin en La Marine, con él aprendí la pasión por la cocina", expresó Durón.

Para Jesús los platillos en Pujol se rigen por lo que la naturaleza tiene disponible. Por ello, considera que la cocina de este restaurante no tiene secretos. "Considero que la alta cocina hoy está dirigida a cosas más profundas que el final en un plato, va enfocada hacia lo que hay detrás de los productos".

Finalmente, el chef Jesús Durón aseguró que luchará porque Pujol logré ser el mejor restaurante del mundo.





ESCANEA Y LEE MÁS SOBRE ESTE TEMA.



HERALDO DIGITAL



FOTO: ARCHIVO

#TEXTOSDECOCINA

LLEGAN LOS PANCHOS A LAS LIBRERÍAS

● La historia del restaurante Los Panchos llegó a librerías. A partir de ahora, ya podrás encontrar esta obra editorial en tiendas físicas y el catálogo en línea. Este lugar es un icónico de la CDMX fundado en 1945, con una especialidad en cocina tradicional mexicana y carnitas. **REDACCIÓN**

#COCINEROS

BIEVENIDA A JAVIER GARCÍA CERRILLO

FOTO: CORTESÍA

● Bajel le da la bienvenida al chef Javier García Cerrillo con un concepto centrado en las brasas que promete un viaje de sabores por el mundo, con platillos que combinan un estilo relajado con técnicas de la alta cocina. **REDACCIÓN**

FOTO: ARCHIVO

#VINOS

● **MÉXICO CELEBRA QUE UN** VINO MEXICANO DEL VALLE DE GUADALUPE SE HAYA UBICADO COMO EL MEJOR CALIFICADO DE TODO EL MUNDO EN EL CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2023 CELEBRADO RECIENTEMENTE EN CROACIA. **REDACCIÓN**



SÍGUENOS EN:

LA MEJOR INFORMACIÓN AL MOMENTO





WWW.
ELHERALDODEVERACRUZ
.COM.MX

CORRER CON EL DÍA

Sí, quizás la costa de California presume varios de los tramos en carretera más bellos –y famosos– en Norteamérica, pero el estado está a la cabeza en cuanto a la propiedad de vehículos eléctricos y, por lo tanto, presume una gran cantidad de puntos de carga, tanto en las ciudades, como en las comunidades playeras, vinícolas y boscosas que caracterizan al oeste estadounidense.



MAR Y TIERRA

Entre las montañas, los litorales, los fiordos y los archipiélagos de Noruega, algunas de las carreteras escénicas más dramáticas del mundo se han apurado para impulsar los viajes de una sociedad que, proporcionalmente, cuenta con un mayor número de vehículos eléctricos que cualquier otra nación europea. Son varias las empresas que ofrecen estaciones de carga a lo largo del país.



A media que el interés en los vehículos eléctricos incrementa y países alrededor del mundo apuestan por extender su infraestructura para satisfacer la demanda, los viajeros han descubierto, poco a poco, las ventajas de viajar en un auto de cero emisiones

REDACCIÓN

CORTESÍA

La creciente popularidad de los viajes en carretera que permiten conectar varios destinos en una misma travesía y la inquietud por reducir el impacto ambiental de estos traslados han convertido a los road trips a bordo de un vehículo eléctrico en un símbolo de la movilidad moderna: tan tecnológicos, eficientes y cómo-

EN EL CAMINO

A LA HORA DE PLANEAR TU VIAJE TOMA EN CUENTA ESTOS CONSEJOS.

ANTICIPA TUS PARADAS


DESCARGA UN MAPA QUE INDIQUE LAS ESTACIONES DE CARGA.


EL TIEMPO DE CARGA PUEDE TOMAR MÁS DE LO ESPERADO.


ES MÁS ECONÓMICO PERO REQUIERE MÁS TIEMPO.

EL CURSO D



EN TENDENCIA

14%  AUTOS VENDIDOS EN 2022 FUERON ELÉCTRICOS.

2.3  MILLONES D
EN EL I

EN EL FIN DEL MUNDO

Desde este año, gracias a una nueva inversión en la instalación de estaciones de carga a lo largo de la costa y sus destinos principales, como Ciudad del Cabo y Puerto Elizabeth, es posible atravesar Sudáfrica, conectando viñedos, playas y fincas, sin utilizar una sola gota de combustible. El país además cuenta con una colección de operadores de viajes con un ángulo de sostenibilidad.



CAMINO NATURAL

En el extremo nororiental de los Estados Unidos, un viaje por Nueva Inglaterra –que comprende a los estados de Maine, Vermont, New Hampshire, Massachusetts, Connecticut y Rhode Island– ofrece un laberinto de pintorescas carreteras salpicadas de parques nacionales, sitios para acampar, espacios naturales para practicar senderismo y pequeñas aldeas pesqueras.



dos, como también son desafiantes, exigen nuevas soluciones de infraestructura y exponen algunos de los retos que enfrenta el sector automotriz en general.

A pesar de que la adopción de más autos eléctricos entre los viajeros se alinea con los esfuerzos globales para combatir el cambio climático y contribuye a reducir la huella de carbono del turismo, la instalación de una red de caminos y estaciones de carga que incrementen nuestras opciones a la hora de planear una ruta de varios días –o incluso semanas– requiere grandes inversiones de tiempo y dinero, y no todos los destinos han logrado reaccionar con la misma rapidez para fomentar este tipo de viajes.

Sin embargo, en 2023 es posible embarcarse en una aventura eléctrica por algunos de los sitios más espectaculares del mundo: de paisajes naturales que se abren infinitos a metrópolis ultra modernas que reflejan nuestro ideal de los viajes en el futuro cercano.

LA MEJOR OPCIÓN



SI HAY POCAS ESTACIONES CONSIDERA UN AUTO HÍBRIDO.

RECARGAR ENERGÍA



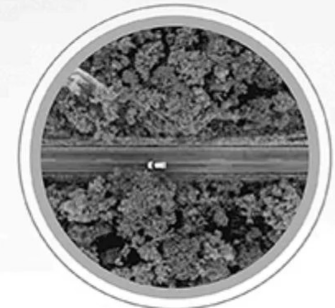
VERIFICA QUE LOS HOTELES CUENTEN CON ESTACIONES DE CARGA.

EN FRÍO



EL TIEMPO DE BATERÍA ES MENOR EN BAJAS TEMPERATURAS.





EN EL BOLSILLO

No olvides descargar alguna aplicación que facilite tu viaje en auto eléctrico. PlugShare –que también cuenta con una versión web– ofrece mapas alimentados por su propia comunidad de viajeros que indican estaciones de carga.



ENERGÍA VARIABLE

Alrededor del mundo, las estaciones ofrecen diferentes potencias y no todas están adaptadas para vehículos de carga ultrarrápida. Toma en cuenta esta variación en la velocidad de carga a la hora de planear tu itinerario.

E AUTOS ELÉCTRICOS VENDIDOS PRIMER CUARTO DE 2023.

14  MILLONES SE ESPERAN VENDER EN TOTAL DURANTE 2023.

18%  DE LOS AUTOS VENDIDOS DURANTE TODO EL AÑO SERÍAN ELÉCTRICOS.

issuu-downloader.com

Horoscopos

ACUARIO 21 ene - 19 feb
Es normal tener momentos de bajón, no debes torturarte a ti mismo por ello. Aprovecha el fin de semana para desconectar de todo lo que te preocupa...

PISCIS 20 feb - 20 mar
Estás deseando que llegue el fin de semana para poder desconectar de esos problemas que no te dejan descansar ni un momento. Queda muy poco...

ARIES 21 mar - 20 abr
Aunque te han dicho en un millón de ocasiones que no ibas a conseguirlo, tú no te has rendido. Has seguido avanzando, mirando hacia delante sin miedo...

TAURO 21 abr - 21 may
Hoy te resultará imposible concentrarte en tus obligaciones, tienes que destruir esos muros que te impiden centrarte en lo verdaderamente importante ahora, te están impidiendo avanzar...

GÉMINIS 22 may - 21 jun
Has recuperado esa forma de ser que siempre has tenido, has pasado por una época complicada en la que no te sentías tú mismo, pero eso se terminó...

CÁNCER 22 jun - 23 jul
No estás en el mejor momento para derrochar sin pensar en el futuro, cuanto más tiempo pasa más crecen tus necesidades, ya no te vale el mismo presupuesto que antes...

LEO 24 jul - 23 ago
No acabas de deshacerte de todo lo malo que lleva acompañándote desde hace tanto tiempo. No tiene sentido seguir pasándolo mal de esa manera, tienes que liberarte...

VIRGO 24 ago - 23 sep
El fin de semana ha llegado y es el momento de dejar de preocuparte por las cosas a las que tienes que dedicarte durante el resto de los días y disfrutar...

LIBRA 24 sep - 23 oct
No puedes pasarte la vida pidiendo ayuda económica a tus seres queridos, tienes que empezar a ser más responsable, dejar de depende esa manera de los demás...

ESCORPIÓN 24 oct - 23 nov
Para poder superar los problemas que tienes, debes encontrar la estabilidad emocional que tanto se te está resistiendo, no puedes guiarte únicamente por tus impulsos...

SAGITARIO 24 nov - 21 dic
Últimamente no tienes tiempo para nada y menos para dedicarte a ti mismo, es lo que más falta te hace en estos momentos. Tienes que organizarte mejor para conseguirlo...

CAPRICORNIO 21 dic - 20 ene
Has decidido dejar de ocupar tanto tiempo en pensar en tus problemas y aprovechar más las horas que puedas

EL HERALDO DE COATZACOALCOS

Galería de Entretenimiento

¿SABÍAS QUE...
las mujeres oyen mejor que los hombres?



V	L	M	T	G	U	J	P	C	W	Z	V	Y	H	I
O	A	D	E	I	S	T	U	A	Y	C	D	V	P	H
U	C	X	P	F	G	I	C	L	N	A	C	U	T	A
U	Q	O	F	B	K	R	J	O	C	G	C	S	Y	K
H	R	O	P	I	U	J	E	I	W	S	A	X	M	U
H	F	Q	D	A	F	A	R	I	J	M	M	N	F	V
A	I	T	F	D	S	G	L	W	K	C	E	T	L	H
Z	I	E	V	Y	W	U	J	L	J	Z	L	G	L	P
Z	C	A	N	R	T	A	X	H	E	C	L	E	Y	A
Q	K	M	S	A	D	R	A	O	R	Q	O	R	B	S
W	P	Q	O	X	L	Z	C	Q	Y	N	F	O	F	D
W	A	Q	N	N	O	T	Y	T	U	A	S	R	N	I
E	U	L	O	R	O	H	O	Q	S	O	O	K	N	Q
F	U	G	W	L	Z	E	T	N	A	F	E	L	E	S
F	Q	L	P	T	F	S	D	U	Q	I	Y	N	X	V

CAMELLO
ELEFANTE
HIENA
JAGUAR
JIRAFA
LEON
LORO
MONO
OSO
SAPO
TIGRE
TUCAN

COMPRALO YA
ANÚNCIATE YA!
EL HERALDO DE COATZACOALCOS
Disfruta de la mejor información
¿Estás listo para más?
2140144 / 40264 / 41261
public.elheraldocoatza@hotmail.com

issuu-downloader.com

SORTEO ZODIACO No. 1689

Con premio principal de $7,000,000.00

BUSQUE SU SIGNO Y COTEJE SU NUMERO

LOTERÍA NACIONAL

LISTA OFICIAL DE PREMIOS, APROXIMACIONES Y TERMINACIONES.

Síguenos en nuestras redes sociales

ARIES

0033 t 2,200.00
0133 t 2,200.00
0233 t 4,400.00
0277 . 2,200.00
0333 t 2,200.00
0433 t 2,200.00
0533 t 2,200.00
0623 . 4,400.00
0633 . 2,200.00
0633 t 2,200.00
0733 t 2,200.00
0833 t 2,200.00
0933 t 2,200.00
0953 . 2,200.00
1033 t 2,200.00
1133 t 2,200.00
1233 t 4,400.00
1333 t 2,200.00
1338 . 2,200.00
1433 t 2,200.00
1533 t 2,200.00
1633 t 2,200.00
1733 t 2,200.00
1833 t 2,200.00
1850 . 2,200.00
1933 t 2,200.00
2033 t 2,200.00
2052 . 4,400.00
2133 t 2,200.00
2233 t 4,400.00
2265 . 2,200.00
2333 t 2,200.00
2433 t 2,200.00
2533 t 2,200.00
2633 t 2,200.00
2733 t 2,200.00
2833 t 2,200.00
2933 t 2,200.00
3033 t 2,200.00
3133 t 2,200.00

3232 $22,000.00

3233 $44,000.00
Por terminación a las 4 últimas cifras del Primer Premio.

3234 $22,000.00

3333 t 2,200.00
3356 . 2,200.00
3433 t 2,200.00
3533 t 2,200.00
3633 t 2,200.00
3680 . 2,200.00
3733 t 2,200.00
3771 . 2,200.00
3833 t 2,200.00
3933 t 2,200.00
4033 t 2,200.00
4069 . 2,200.00
4124 . 2,200.00
4133 t 2,200.00
4205 . 2,200.00
4233 t 4,400.00
4333 t 2,200.00
4433 t 2,200.00
4468 . 2,200.00
4493 . 2,200.00
4533 t 2,200.00
4633 t 2,200.00
4707 . 2,200.00
4733 t 2,200.00
4761 . 2,200.00
4791 . 2,200.00
4833 t 2,200.00
4884 . 2,200.00
4897 . 2,200.00
4933 t 2,200.00
5033 t 2,200.00
5133 t 2,200.00
5140 . 2,200.00
5203 . 2,200.00
5233 t 4,400.00
5333 t 2,200.00
5433 t 2,200.00
5533 t 2,200.00
5546 . 2,200.00
5633 t 2,200.00
5676 . 2,200.00
5717 . 2,200.00
5721 . 2,200.00
5733 t 2,200.00
5833 t 2,200.00
5858 . 2,200.00
5933 t 2,200.00
5945 . 2,200.00
6033 t 2,200.00
6133 t 2,200.00
6233 t 4,400.00
6274 . 2,200.00
6333 t 2,200.00
6334 . 2,200.00
6433 t 2,200.00
6508 . 4,400.00
6533 t 2,200.00
6552 . 2,200.00
6633 t 2,200.00
6674 . 2,200.00
6733 t 2,200.00
6833 t 2,200.00
6844 . 2,200.00
6877 . 4,400.00
6933 t 2,200.00
7033 t 2,200.00
7133 t 2,200.00
7233 t 4,400.00
7333 t 2,200.00
7429 . 2,200.00
7433 t 2,200.00
7454 . 2,200.00
7533 t 2,200.00
7563 . 2,200.00

CONTINUA ARIES

7571 . 2,200.00
7633 t 2,200.00
7639 . 2,200.00
7678 . 2,200.00
7733 t 2,200.00
7833 t 2,200.00
7933 t 2,200.00
8033 t 2,200.00
8133 t 2,200.00
8233 t 4,400.00
8275 . 2,200.00
8302 . 2,200.00
8333 t 2,200.00
8433 t 2,200.00
8496 . 2,200.00
8528 . 2,200.00
8533 t 2,200.00
8633 t 2,200.00
8733 t 2,200.00
8833 t 2,200.00
8872 . 2,200.00
8933 t 2,200.00
9033 t 2,200.00
9133 t 2,200.00
9233 t 4,400.00
9243 . 4,400.00
9333 t 2,200.00
9392 . 2,200.00
9433 t 2,200.00
9533 t 2,200.00
9633 t 2,200.00
9733 t 2,200.00
9810 . 4,400.00
9833 t 2,200.00
9933 t 2,200.00

TAURO

0033 t 2,200.00
0133 t 2,200.00
0218 . 2,200.00
0233 t 4,400.00
0333 t 2,200.00
0433 t 2,200.00
0463 . 2,200.00
0530 . 4,400.00
0533 t 2,200.00
0583 . 2,200.00
0596 . 2,200.00
0633 t 2,200.00
0733 t 2,200.00
0734 . 2,200.00
0802 . 2,200.00
0833 t 2,200.00
0933 t 2,200.00
1033 t 2,200.00
1133 t 2,200.00
1152 . 2,200.00
1233 t 4,400.00
1333 t 2,200.00
1337 . 2,200.00
1433 t 2,200.00
1533 t 2,200.00
1633 t 2,200.00
1733 t 2,200.00
1833 t 2,200.00
1933 t 2,200.00
2033 t 2,200.00
2133 t 2,200.00
2195 . 2,200.00
2221 . 2,200.00
2233 t 4,400.00
2268 . 2,200.00
2333 t 2,200.00
2433 t 2,200.00
2533 t 2,200.00
2633 t 2,200.00
2642 . 2,200.00
2650 . 2,200.00
2733 t 2,200.00
2833 t 2,200.00
2905 . 2,200.00
2933 t 2,200.00
3033 t 2,200.00
3036 . 2,200.00
3096 . 2,200.00
3133 t 2,200.00
3205 . 2,200.00
3210 . 2,200.00

3232 $22,000.00

3233 $44,000.00
Por terminación a las 4 últimas cifras del Primer Premio.

3234 $22,000.00

3318 $52,800.00

3333 t 2,200.00
3433 t 2,200.00
3533 t 2,200.00
3607 . 2,200.00
3633 t 2,200.00
3733 t 2,200.00
3818 . 4,400.00
3833 t 2,200.00
3854 . 2,200.00
3933 t 2,200.00
3934 . 2,200.00
4033 t 2,200.00
4133 t 2,200.00
4217 . 2,200.00
4233 t 4,400.00
4316 . 2,200.00
4333 t 2,200.00
4433 t 2,200.00
4533 t 2,200.00

CONTINUA TAURO

4633 t 2,200.00
4655 . 2,200.00
4656 . 2,200.00
4733 t 2,200.00
4833 t 2,200.00
4933 t 2,200.00
5033 t 2,200.00
5133 t 2,200.00
5233 t 4,400.00
5333 t 2,200.00
5433 t 2,200.00
5444 . 2,200.00
5487 . 2,200.00
5533 t 2,200.00
5621 . 2,200.00
5633 t 2,200.00
5733 t 2,200.00
5786 . 2,200.00
5833 t 2,200.00
5933 t 2,200.00
5993 . 2,200.00
6033 t 2,200.00
6133 t 2,200.00
6233 t 4,400.00
6333 t 2,200.00
6407 . 2,200.00
6424 . 2,200.00
6433 t 2,200.00
6496 . 2,200.00
6533 t 2,200.00
6633 t 2,200.00
6733 t 2,200.00
6780 . 2,200.00
6833 t 2,200.00
6933 t 2,200.00
7033 t 2,200.00
7133 t 2,200.00
7233 t 4,400.00
7333 t 2,200.00
7416 . 4,400.00
7433 t 2,200.00
7533 t 2,200.00
7535 . 2,200.00
7633 t 2,200.00
7728 . 2,200.00
7733 t 2,200.00
7833 t 2,200.00

7899 $44,000.00

7933 t 2,200.00
8033 t 2,200.00
8133 t 2,200.00
8233 t 4,400.00
8263 . 4,400.00
8265 . 4,400.00
8333 t 2,200.00
8335 . 2,200.00
8433 t 2,200.00
8533 t 2,200.00
8633 t 2,200.00
8699 . 2,200.00
8733 t 2,200.00
8833 t 2,200.00
8933 t 2,200.00
9033 t 2,200.00
9078 . 2,200.00
9133 t 2,200.00
9177 . 2,200.00
9233 t 4,400.00
9333 t 2,200.00
9433 t 2,200.00
9533 t 2,200.00
9621 . 2,200.00
9633 t 2,200.00
9733 t 2,200.00
9742 . 2,200.00
9833 t 2,200.00
9933 t 2,200.00
9945 . 2,200.00

GEMINIS

0033 t 2,200.00
0133 t 2,200.00
0233 t 4,400.00
0309 . 2,200.00
0315 . 2,200.00
0319 . 2,200.00
0333 t 2,200.00
0406 . 2,200.00
0433 t 2,200.00
0450 . 2,200.00
0533 t 2,200.00
0632 . 2,200.00
0633 t 2,200.00
0733 t 2,200.00
0833 t 2,200.00
0895 . 2,200.00
0933 t 2,200.00
1033 t 2,200.00
1065 . 2,200.00
1133 t 2,200.00
1221 . 2,200.00
1233 t 4,400.00
1262 . 2,200.00
1274 . 2,200.00
1333 t 2,200.00
1433 t 2,200.00
1533 t 2,200.00
1633 t 2,200.00
1733 t 2,200.00
1833 t 2,200.00
1842 . 2,200.00
1933 t 2,200.00
1958 . 2,200.00
2033 t 2,200.00
2133 t 2,200.00
2233 t 4,400.00
2292 . 2,200.00
2301 . 2,200.00
2333 t 2,200.00
2433 t 2,200.00
2434 . 2,200.00
2533 t 2,200.00
2633 t 2,200.00
2681 . 2,200.00

CONTINUA GEMINIS

2694 . 2,200.00
2733 t 2,200.00
2833 t 2,200.00
2933 t 2,200.00
3033 t 2,200.00
3133 t 2,200.00

3232 $22,000.00

3233 $44,000.00
Por terminación a las 4 últimas cifras del Primer Premio.

3234 $22,000.00

3333 t 2,200.00
3433 t 2,200.00
3454 . 2,200.00
3497 . 2,200.00
3533 t 2,200.00
3592 . 2,200.00
3633 t 2,200.00
3678 . 2,200.00
3733 t 2,200.00
3788 . 2,200.00
3833 t 2,200.00
3933 t 2,200.00
4033 t 2,200.00
4133 t 2,200.00
4233 t 4,400.00
4333 t 2,200.00
4433 t 2,200.00
4533 t 2,200.00
4633 t 2,200.00
4733 t 2,200.00
4833 t 2,200.00
4858 . 2,200.00
4933 t 2,200.00
5013 . 2,200.00
5033 t 2,200.00
5133 t 2,200.00
5233 t 4,400.00
5256 . 2,200.00
5333 t 2,200.00
5433 t 2,200.00
5533 t 2,200.00
5633 t 2,200.00
5733 t 2,200.00
5833 t 2,200.00
5933 t 2,200.00
5962 . 2,200.00
5963 . 2,200.00
6033 t 2,200.00
6133 t 2,200.00
6233 t 4,400.00
6302 . 2,200.00
6333 t 2,200.00
6433 t 2,200.00
6533 t 2,200.00

6593 $17,600.00

6633 t 2,200.00
6733 t 2,200.00
6833 t 2,200.00
6933 t 2,200.00
7033 t 2,200.00
7079 . 4,400.00
7133 t 2,200.00
7148 . 4,400.00
7154 . 2,200.00
7233 t 4,400.00
7333 t 2,200.00
7433 t 2,200.00
7458 . 2,200.00
7533 t 2,200.00
7633 t 2,200.00
7729 . 2,200.00
7732 . 2,200.00
7733 t 2,200.00
7833 t 2,200.00
7852 . 2,200.00
7933 t 2,200.00
7994 . 2,200.00
8033 t 2,200.00
8102 . 2,200.00
8133 t 2,200.00
8158 . 2,200.00
8233 t 4,400.00
8333 t 2,200.00
8412 . 2,200.00
8433 t 2,200.00
8451 . 2,200.00
8533 t 2,200.00
8574 . 2,200.00
8587 . 2,200.00
8633 t 2,200.00
8703 . 2,200.00
8733 t 2,200.00
8790 . 2,200.00
8833 t 2,200.00
8897 . 2,200.00
8933 t 2,200.00
8976 . 2,200.00
9033 t 2,200.00
9133 . 2,200.00
9133 t 2,200.00
9233 t 4,400.00
9333 t 2,200.00
9433 t 2,200.00
9533 t 2,200.00
9633 t 2,200.00
9733 t 2,200.00
9833 t 2,200.00
9933 t 2,200.00
9995 . 2,200.00

CANCER

0033 t 2,200.00
0082 . 2,200.00

CONTINUA CANCER

0133 t 2,200.00
0233 t 4,400.00
0333 t 2,200.00
0433 t 2,200.00
0533 t 2,200.00

0550 $17,600.00

0633 t 2,200.00
0685 . 4,400.00
0733 t 2,200.00
0823 . 2,200.00
0833 t 2,200.00
0933 t 2,200.00
1033 t 2,200.00
1133 t 2,200.00
1233 t 4,400.00
1333 t 2,200.00
1433 t 2,200.00
1458 . 2,200.00
1530 . 2,200.00
1533 t 2,200.00
1611 . 2,200.00
1633 t 2,200.00
1733 t 2,200.00
1790 . 2,200.00
1794 . 4,400.00
1833 t 2,200.00
1933 t 2,200.00
1968 . 2,200.00
2033 t 2,200.00
2133 t 2,200.00
2167 . 2,200.00
2233 t 4,400.00
2327 . 2,200.00
2333 t 2,200.00
2375 . 2,200.00
2433 t 2,200.00
2533 t 2,200.00
2623 . 2,200.00
2633 t 2,200.00
2733 t 2,200.00
2833 t 2,200.00
2933 t 2,200.00
3033 t 2,200.00
3133 t 2,200.00

3232 $22,000.00

3233 $44,000.00
Por terminación a las 4 últimas cifras del Primer Premio.

3234 $22,000.00

3263 . 2,200.00
3333 t 2,200.00
3410 . 2,200.00
3433 t 2,200.00
3533 t 2,200.00
3633 t 2,200.00
3640 . 2,200.00
3732 . 2,200.00
3733 t 2,200.00
3833 t 2,200.00
3933 t 2,200.00
3949 . 2,200.00
4033 t 2,200.00
4067 . 2,200.00

4133 $26,400.00

4133 t 2,200.00
4153 . 2,200.00
4233 t 4,400.00
4333 t 2,200.00
4375 . 2,200.00
4433 t 2,200.00
4448 . 2,200.00
4488 . 2,200.00
4533 t 2,200.00
4633 t 2,200.00
4666 . 2,200.00
4675 . 2,200.00
4709 . 2,200.00
4733 t 2,200.00
4833 t 2,200.00
4933 t 2,200.00
5033 t 2,200.00
5133 t 2,200.00
5233 t 4,400.00
5333 t 2,200.00
5403 . 2,200.00
5433 t 2,200.00
5533 t 2,200.00
5633 t 2,200.00
5665 . 4,400.00
5733 t 2,200.00
5833 t 2,200.00
5933 t 2,200.00
6005 . 2,200.00
6033 t 2,200.00
6060 . 2,200.00
6076 . 2,200.00
6133 t 2,200.00
6233 t 4,400.00
6333 t 2,200.00
6403 . 2,200.00
6433 t 2,200.00
6533 t 2,200.00
6574 . 2,200.00
6633 t 2,200.00
6725 . 2,200.00
6733 t 2,200.00
6833 t 2,200.00

6918 $8,800.00

6932 . 2,200.00
6933 t 2,200.00
6963 . 2,200.00
7033 t 2,200.00

CONTINUA CANCER

7133 . 2,200.00
7133 t 2,200.00
7233 t 4,400.00
7272 . 2,200.00
7333 t 2,200.00
7383 . 2,200.00
7433 t 2,200.00
7533 t 2,200.00
7618 . 2,200.00
7633 t 2,200.00
7676 . 2,200.00
7733 t 2,200.00
7833 t 2,200.00
7933 t 2,200.00
7944 . 2,200.00
8033 t 2,200.00
8133 t 2,200.00
8233 t 4,400.00
8333 t 2,200.00
8433 t 2,200.00
8533 t 2,200.00
8633 t 2,200.00
8733 t 2,200.00
8833 t 2,200.00
8933 t 2,200.00
8982 . 2,200.00
9033 t 2,200.00
9133 t 2,200.00
9198 . 2,200.00
9233 t 4,400.00
9333 t 2,200.00
9433 t 2,200.00
9458 . 2,200.00
9497 . 2,200.00
9533 t 2,200.00
9555 . 2,200.00
9633 t 2,200.00
9733 t 2,200.00
9833 t 2,200.00
9933 t 2,200.00

LEO

0033 t 2,200.00
0088 . 2,200.00
0133 t 2,200.00
0233 t 4,400.00
0333 t 2,200.00
0433 t 2,200.00
0533 t 2,200.00
0542 . 2,200.00
0603 . 2,200.00
0633 t 2,200.00
0733 t 2,200.00
0833 t 2,200.00
0933 t 2,200.00
1033 t 2,200.00
1035 . 2,200.00
1133 t 2,200.00
1191 . 4,400.00
1202 . 2,200.00
1233 t 4,400.00
1235 . 2,200.00
1333 t 2,200.00
1356 . 2,200.00
1433 t 2,200.00
1436 . 2,200.00
1533 t 2,200.00
1633 t 2,200.00
1699 . 2,200.00
1733 t 2,200.00
1833 t 2,200.00
1840 . 2,200.00
1933 t 2,200.00
2033 t 2,200.00
2133 t 2,200.00
2233 t 4,400.00
2333 t 2,200.00
2422 . 2,200.00
2433 t 2,200.00
2533 t 2,200.00
2601 . 2,200.00
2633 t 2,200.00
2733 t 2,200.00
2833 t 2,200.00
2865 . 4,400.00
2879 . 2,200.00
2933 t 2,200.00
3033 t 2,200.00
3133 t 2,200.00

3232 $22,000.00

3233 $44,000.00
Por terminación a las 4 últimas cifras del Primer Premio.

3234 $22,000.00

3333 t 2,200.00
3433 t 2,200.00
3516 . 2,200.00
3533 t 2,200.00
3583 . 2,200.00
3633 t 2,200.00
3733 t 2,200.00
3791 . 2,200.00
3833 t 2,200.00
3911 . 2,200.00
3933 t 2,200.00
3953 . 2,200.00
4033 t 2,200.00
4133 t 2,200.00
4233 t 4,400.00
4282 . 2,200.00
4333 t 2,200.00
4433 t 2,200.00
4453 . 2,200.00
4533 t 2,200.00
4633 t 2,200.00
4733 t 2,200.00
4804 . 2,200.00
4817 . 2,200.00

CONTINUA LEO

4833 t 2,200.00
4842 . 2,200.00
4933 t 2,200.00
4952 . 2,200.00
5033 t 2,200.00
5131 . 2,200.00
5133 t 2,200.00
5233 t 4,400.00
5333 t 2,200.00
5347 . 2,200.00
5433 t 2,200.00
5533 t 2,200.00
5633 t 2,200.00
5733 t 2,200.00
5833 t 2,200.00
5933 t 2,200.00
6033 t 2,200.00
6133 t 2,200.00
6233 t 4,400.00
6333 t 2,200.00
6433 t 2,200.00
6526 . 2,200.00
6533 t 2,200.00
6633 t 2,200.00
6733 t 2,200.00
6744 . 2,200.00
6767 . 2,200.00
6790 . 4,400.00
6828 . 2,200.00
6833 t 2,200.00
6835 . 2,200.00
6933 t 2,200.00
7026 . 2,200.00
7033 t 2,200.00
7133 t 2,200.00
7233 t 4,400.00
7234 . 2,200.00
7301 . 2,200.00
7333 t 2,200.00
7433 t 2,200.00
7501 . 2,200.00
7533 t 2,200.00
7633 t 2,200.00
7733 t 2,200.00
7833 t 2,200.00
7933 t 2,200.00
7935 . 4,400.00
7960 . 2,200.00
8033 t 2,200.00
8133 t 2,200.00
8233 t 4,400.00
8333 t 2,200.00
8433 t 2,200.00
8480 . 2,200.00
8533 t 2,200.00
8582 . 2,200.00
8607 . 4,400.00
8633 t 2,200.00
8681 . 2,200.00
8733 t 2,200.00
8754 . 2,200.00
8833 t 2,200.00
8933 t 2,200.00
9033 t 2,200.00
9133 t 2,200.00
9233 t 4,400.00
9328 . 2,200.00
9333 t 2,200.00
9368 . 2,200.00
9433 t 2,200.00
9533 t 2,200.00
9537 . 2,200.00
9633 t 2,200.00
9733 t 2,200.00
9833 t 2,200.00
9872 . 2,200.00
9873 . 2,200.00
9933 t 2,200.00

VIRGO

0024 . 2,200.00
0031 . 2,200.00
0033 t 2,200.00
0133 t 2,200.00
0233 t 4,400.00
0333 t 2,200.00
0433 t 2,200.00
0533 t 2,200.00
0629 . 2,200.00
0633 t 2,200.00
0733 t 2,200.00
0791 . 2,200.00
0833 t 2,200.00
0849 . 2,200.00
0933 t 2,200.00
1033 t 2,200.00
1116 . 2,200.00
1133 t 2,200.00
1233 t 4,400.00
1333 t 2,200.00
1433 t 2,200.00
1437 . 2,200.00
1498 . 2,200.00
1533 t 2,200.00
1633 t 2,200.00
1654 . 2,200.00
1733 t 2,200.00
1744 . 2,200.00
1833 t 2,200.00
1892 . 2,200.00
1933 t 2,200.00
2033 t 2,200.00
2133 t 2,200.00
2174 . 2,200.00
2204 . 2,200.00
2233 t 4,400.00
2249 . 2,200.00

2293 $13,200.00

2297 . 2,200.00
2333 t 2,200.00
2433 t 2,200.00
2473 . 2,200.00
2533 t 2,200.00
2558 . 2,200.00

CONTINUA VIRGO

2633 t 2,200.00
2733 t 2,200.00
2833 t 2,200.00
2930 . 2,200.00
2933 t 2,200.00
2982 . 2,200.00
3033 t 2,200.00
3133 t 2,200.00

3232 $22,000.00

3233 $44,000.00
Por terminación a las 4 últimas cifras del Primer Premio.

3234 $22,000.00

3277 . 2,200.00
3333 t 2,200.00
3433 t 2,200.00
3533 t 2,200.00
3568 . 4,400.00
3573 . 2,200.00
3633 t 2,200.00
3733 t 2,200.00
3833 t 2,200.00
3878 . 2,200.00
3933 t 2,200.00
4033 t 2,200.00
4133 t 2,200.00
4218 . 2,200.00
4233 t 4,400.00
4297 . 2,200.00
4333 t 2,200.00
4433 t 2,200.00
4533 t 2,200.00
4633 t 2,200.00
4645 . 2,200.00
4733 t 2,200.00
4833 t 2,200.00
4933 t 2,200.00
5033 t 2,200.00

5056 $26,400.00

5125 . 2,200.00
5133 t 2,200.00
5233 t 4,400.00
5241 . 2,200.00
5333 t 2,200.00
5433 t 2,200.00

5446
176 MIL PESOS
Fue remitido para su venta en su Serie Unica, a la Agencia Expendedora en Monterrey, N.L.

5533 t 2,200.00
5633 t 2,200.00
5733 t 2,200.00
5833 t 2,200.00
5933 t 2,200.00
6033 t 2,200.00
6075 . 2,200.00
6133 t 2,200.00
6233 t 4,400.00
6333 t 2,200.00
6433 t 2,200.00
6441 . 2,200.00
6533 t 2,200.00
6597 . 2,200.00
6615 . 2,200.00
6633 t 2,200.00
6661 . 2,200.00
6733 t 2,200.00
6833 t 2,200.00
6933 t 2,200.00
6983 . 2,200.00
7033 t 2,200.00
7133 t 2,200.00
7223 . 2,200.00
7233 t 4,400.00
7333 t 2,200.00
7433 t 2,200.00
7533 t 2,200.00
7633 t 2,200.00
7733 t 2,200.00

7810 $44,000.00

7833 t 2,200.00
7837 . 2,200.00
7891 . 2,200.00
7933 t 2,200.00
8033 t 2,200.00
8118 . 2,200.00
8133 t 2,200.00
8152 . 2,200.00
8233 t 4,400.00
8333 t 2,200.00
8433 t 2,200.00
8497 . 2,200.00
8533 t 2,200.00
8633 t 2,200.00
8727 . 2,200.00
8733 t 2,200.00
8833 t 2,200.00
8933 t 2,200.00
9033 t 2,200.00
9133 t 2,200.00
9161 . 4,400.00
9213 . 2,200.00

CONTINUA VIRGO

9233 t 4,400.00
9235 . 2,200.00
9333 t 2,200.00
9416 . 2,200.00
9433 t 2,200.00
9533 t 2,200.00
9633 t 2,200.00
9733 t 2,200.00
9806 . 2,200.00
9833 t 2,200.00
9933 t 2,200.00

LIBRA

0033 t 2,200.00
0038 . 2,200.00
0133 t 2,200.00
0220 . 2,200.00
0233 t 4,400.00
0333 t 2,200.00
0433 t 2,200.00
0533 t 2,200.00
0575 . 2,200.00
0579 . 2,200.00
0633 t 2,200.00
0733 t 2,200.00
0756 . 2,200.00
0833 t 2,200.00
0932 . 2,200.00
0933 t 2,200.00

1003 $26,400.00

1033 t 2,200.00
1133 t 2,200.00
1233 t 4,400.00
1333 t 2,200.00
1433 t 2,200.00
1533 t 2,200.00
1545 . 2,200.00
1633 t 2,200.00
1733 t 2,200.00
1833 t 2,200.00
1933 t 2,200.00
1996 . 2,200.00
2033 t 2,200.00
2133 t 2,200.00
2217 . 2,200.00
2233 t 4,400.00
2320 . 2,200.00
2333 t 2,200.00
2355 . 2,200.00
2433 t 2,200.00
2442 . 2,200.00
2533 t 2,200.00
2633 t 2,200.00
2697 . 2,200.00
2733 t 2,200.00
2833 t 2,200.00
2885 . 2,200.00
2933 t 2,200.00
3033 t 2,200.00
3133 t 2,200.00

3232 $22,000.00

3233 $44,000.00
Por terminación a las 4 últimas cifras del Primer Premio.

3234 $22,000.00

3313 . 2,200.00
3333 t 2,200.00
3433 t 2,200.00
3533 t 2,200.00
3633 t 2,200.00
3733 t 2,200.00
3833 t 2,200.00
3933 t 2,200.00
3987 . 4,400.00
4033 t 2,200.00
4038 . 2,200.00
4050 . 2,200.00
4133 t 2,200.00
4195 . 2,200.00
4233 t 4,400.00
4333 t 2,200.00
4410 . 2,200.00
4433 t 2,200.00
4533 t 2,200.00
4615 . 2,200.00
4633 t 2,200.00
4733 t 2,200.00
4833 t 2,200.00
4933 t 2,200.00
4981 . 2,200.00
5033 t 2,200.00
5133 t 2,200.00
5160 . 2,200.00
5233 t 4,400.00
5333 t 2,200.00
5433 t 2,200.00
5445 . 2,200.00
5524 . 4,400.00
5533 t 2,200.00
5633 t 2,200.00

5670 $35,200.00

5674 . 2,200.00
5733 t 2,200.00
5833 t 2,200.00
5933 t 2,200.00
5966 . 2,200.00
6002 . 4,400.00
6033 t 2,200.00
6133 t 2,200.00
6233 t 4,400.00

CONTINUA LIBRA

6333 t 2,200.00
6433 t 2,200.00
6500 . 2,200.00
6533 t 2,200.00
6613 . 2,200.00
6621 . 2,200.00
6633 t 2,200.00
6733 t 2,200.00
6815 . 2,200.00
6833 t 2,200.00
6933 t 2,200.00
7033 t 2,200.00
7077 . 4,400.00
7093 . 2,200.00
7133 t 2,200.00
7233 t 4,400.00
7333 t 2,200.00
7433 t 2,200.00
7533 t 2,200.00
7633 t 2,200.00
7733 t 2,200.00
7737 . 2,200.00
7814 . 2,200.00
7833 t 2,200.00
7862 . 2,200.00
7874 . 2,200.00
7933 t 2,200.00
8005 . 2,200.00
8033 t 2,200.00
8089 . 2,200.00
8123 . 2,200.00
8133 t 2,200.00
8148 . 2,200.00
8233 t 4,400.00
8323 . 2,200.00
8333 t 2,200.00
8433 t 2,200.00
8533 t 2,200.00
8633 t 2,200.00
8634 . 2,200.00
8733 t 2,200.00
8812 . 2,200.00
8833 t 2,200.00
8933 t 2,200.00
8945 . 2,200.00
9033 t 2,200.00
9133 t 2,200.00
9233 t 4,400.00
9333 t 2,200.00
9386 . 2,200.00
9433 t 2,200.00
9533 t 2,200.00
9633 t 2,200.00
9733 t 2,200.00
9800 . 2,200.00
9833 t 2,200.00
9933 t 2,200.00

ESCORPION

0033 t 2,200.00
0133 t 2,200.00
0233 t 4,400.00
0333 t 2,200.00
0433 t 2,200.00
0533 t 2,200.00
0633 t 2,200.00
0733 t 2,200.00
0833 t 2,200.00
0871 . 2,200.00
0933 t 2,200.00
1033 t 2,200.00
1133 t 2,200.00
1146 . 2,200.00
1233 t 4,400.00
1333 t 2,200.00
1433 t 2,200.00
1533 t 2,200.00
1556 . 2,200.00
1633 t 2,200.00
1733 t 2,200.00
1792 . 2,200.00
1833 t 2,200.00
1870 . 2,200.00
1933 t 2,200.00
2033 t 2,200.00
2043 . 2,200.00
2133 t 2,200.00
2233 t 4,400.00
2310 . 2,200.00
2333 t 2,200.00
2421 . 4,400.00
2433 t 2,200.00
2533 t 2,200.00
2633 t 2,200.00
2733 t 2,200.00
2781 . 2,200.00
2784 . 4,400.00
2833 t 2,200.00
2933 t 2,200.00
3033 t 2,200.00
3133 t 2,200.00

3148 $52,800.00

3215 . 2,200.00

3232 $22,000.00

3233 $44,000.00
Por terminación a las 4 últimas cifras del Primer Premio.

3234 $22,000.00

3244 . 2,200.00
3333 t 2,200.00
3348 . 2,200.00
3433 t 2,200.00
3506 . 2,200.00

CONTINUA ESCORPION

3533 t 2,200.00
3633 t 2,200.00
3733 t 2,200.00
3833 t 2,200.00
3844 . 2,200.00
3868 . 4,400.00
3933 t 2,200.00
4033 t 2,200.00
4101 . 2,200.00
4133 t 2,200.00
4182 . 2,200.00
4233 t 4,400.00
4273 . 2,200.00
4333 t 2,200.00
4433 t 2,200.00
4437 . 2,200.00
4521 . 2,200.00
4533 t 2,200.00
4620 . 2,200.00
4633 t 2,200.00
4733 t 2,200.00
4833 t 2,200.00
4933 t 2,200.00
5033 t 2,200.00
5133 t 2,200.00
5233 t 4,400.00
5315 . 2,200.00
5333 t 2,200.00
5394 . 2,200.00
5433 t 2,200.00
5462 . 4,400.00
5490 . 2,200.00
5533 t 2,200.00
5633 t 2,200.00
5733 t 2,200.00
5815 . 2,200.00
5833 t 2,200.00
5933 t 2,200.00
6033 t 2,200.00
6133 t 2,200.00
6233 t 4,400.00
6314 . 2,200.00
6333 t 2,200.00

6338 $8,800.00

6433 t 2,200.00
6533 t 2,200.00
6560 . 2,200.00
6563 . 2,200.00
6633 t 2,200.00
6733 t 2,200.00
6833 t 2,200.00
6933 t 2,200.00
7004 . 2,200.00
7033 t 2,200.00
7133 t 2,200.00
7233 t 4,400.00
7286 . 2,200.00
7333 t 2,200.00
7433 t 2,200.00
7533 t 2,200.00
7633 t 2,200.00
7733 t 2,200.00
7766 . 2,200.00
7771 . 2,200.00
7787 . 2,200.00
7833 t 2,200.00
7921 . 2,200.00
7933 t 2,200.00
8000 . 2,200.00

8008 $13,200.00

8033 t 2,200.00
8095 . 2,200.00
8096 . 2,200.00
8133 t 2,200.00
8215 . 2,200.00
8233 t 4,400.00
8316 . 2,200.00
8333 t 2,200.00
8395 . 4,400.00
8433 t 2,200.00
8533 t 2,200.00
8627 . 2,200.00
8633 t 2,200.00
8722 . 4,400.00
8733 t 2,200.00
8833 t 2,200.00
8900 . 2,200.00
8933 t 2,200.00
9033 t 2,200.00
9101 . 2,200.00
9133 t 2,200.00
9233 t 4,400.00
9333 t 2,200.00
9424 . 2,200.00
9433 t 2,200.00
9533 t 2,200.00
9633 t 2,200.00
9733 t 2,200.00
9833 t 2,200.00
9933 t 2,200.00

SAGITARIO

0033 t 2,200.00
0133 t 2,200.00
0189 . 2,200.00
0233 t 4,400.00
0333 t 2,200.00
0401 . 2,200.00
0433 t 2,200.00
0470 . 2,200.00
0533 t 2,200.00
0633 t 2,200.00
0733 t 2,200.00
0744 . 2,200.00
0833 t 2,200.00
0933 t 2,200.00
1033 t 2,200.00
1056 . 2,200.00
1133 t 2,200.00
1217 . 2,200.00
1233 t 4,400.00

CONTINUA SAGITARIO

1318 . 2,200.00
1333 t 2,200.00
1433 t 2,200.00
1515 . 2,200.00
1533 t 2,200.00
1585 . 2,200.00
1633 t 2,200.00
1733 t 2,200.00
1833 t 2,200.00
1928 . 2,200.00
1933 t 2,200.00
2003 . 2,200.00
2033 t 2,200.00
2133 t 2,200.00
2233 t 4,400.00
2333 t 2,200.00
2433 t 2,200.00
2533 t 2,200.00
2633 t 2,200.00
2706 . 2,200.00
2733 t 2,200.00
2833 t 2,200.00
2933 t 2,200.00
3033 t 2,200.00
3133 t 2,200.00

3232 $44,000.00

SAGITARIO

3233
7 MILLONES DE PESOS
Fue remitido para su venta en su Serie Unica, a la Agencia Expendedora en Navojoa, Son.

3234 $44,000.00

3333 t 2,200.00
3433 t 2,200.00
3533 t 2,200.00
3633 t 2,200.00
3675 . 2,200.00
3733 t 2,200.00
3833 t 2,200.00
3933 t 2,200.00
4033 t 2,200.00
4125 . 2,200.00
4133 t 2,200.00
4233 t 4,400.00
4333 t 2,200.00
4433 t 2,200.00
4464 . 2,200.00
4533 t 2,200.00
4633 t 2,200.00
4733 t 2,200.00
4833 t 2,200.00
4933 t 2,200.00
5033 t 2,200.00
5133 t 2,200.00
5198 . 2,200.00

5207
1 MILLON CIEN MIL PESOS
Fue remitido para su venta en su Serie Unica, al Expendio Foráneo en Guaymas, Son.

5233 t 4,400.00
5236 . 4,400.00
5333 t 2,200.00
5433 t 2,200.00
5512 . 2,200.00
5533 t 2,200.00
5633 t 2,200.00
5733 t 2,200.00
5833 t 2,200.00
5933 t 2,200.00
6021 . 2,200.00
6024 . 2,200.00
6033 t 2,200.00
6133 t 2,200.00
6233 t 4,400.00
6333 t 2,200.00

6399 $44,000.00

6433 t 2,200.00
6533 t 2,200.00

CONTINUA SAGITARIO

6633 t 2,200.00

6707
1 MILLON CIEN MIL PESOS
Fue entregado para su venta en su Serie Unica, por conducto de la Subgerencia Expendedora a la C. Karla Airam Solís Hidalgo.

6733 t 2,200.00
6734 . 2,200.00
6822 . 2,200.00
6833 t 2,200.00
6848 . 2,200.00
6921 . 4,400.00
6933 t 2,200.00
7033 t 2,200.00
7133 t 2,200.00
7135 . 2,200.00
7179 . 2,200.00
7233 t 4,400.00
7333 t 2,200.00
7398 . 2,200.00
7433 t 2,200.00
7533 t 2,200.00
7633 t 2,200.00
7733 t 2,200.00
7833 t 2,200.00
7915 . 2,200.00
7933 t 2,200.00
8033 t 2,200.00
8036 . 4,400.00
8133 t 2,200.00
8233 t 4,400.00
8333 t 2,200.00
8358 . 2,200.00
8408 . 2,200.00
8433 t 2,200.00
8533 t 2,200.00
8571 . 2,200.00
8633 t 2,200.00
8710 . 2,200.00
8733 t 2,200.00
8820 . 2,200.00
8833 t 2,200.00
8862 . 2,200.00
8933 t 2,200.00
8938 . 2,200.00
8961 . 2,200.00
8994 . 4,400.00
9033 t 2,200.00
9133 t 2,200.00
9233 t 4,400.00
9332 . 2,200.00
9333 t 2,200.00
9433 t 2,200.00
9533 t 2,200.00

9596 $35,200.00

9614 . 2,200.00
9633 t 2,200.00
9686 . 2,200.00
9706 . 2,200.00
9723 . 2,200.00
9732 . 2,200.00
9733 t 2,200.00
9833 t 2,200.00
9880 . 2,200.00
9933 t 2,200.00

CAPRICORNIO

0033 t 2,200.00
0133 t 2,200.00
0233 t 4,400.00
0333 t 2,200.00
0433 t 2,200.00
0533 t 2,200.00
0585 . 2,200.00
0633 t 2,200.00
0733 t 2,200.00
0833 t 2,200.00
0841 . 2,200.00
0933 t 2,200.00
1033 t 2,200.00
1133 t 2,200.00
1135 . 2,200.00
1233 t 4,400.00
1333 t 2,200.00
1433 t 2,200.00
1509 . 2,200.00
1533 t 2,200.00
1633 t 2,200.00

1660 $17,600.00

1733 t 2,200.00
1833 t 2,200.00
1933 t 2,200.00
2033 t 2,200.00
2133 t 2,200.00
2222 . 2,200.00
2233 t 4,400.00
2312 . 2,200.00
2333 t 2,200.00
2433 t 2,200.00
2449 . 2,200.00
2533 t 2,200.00
2598 . 2,200.00
2633 t 2,200.00
2733 t 2,200.00
2792 . 4,400.00

CONTINUA CAPRICORNIO

2833 t 2,200.00
2847 . 4,400.00
2933 t 2,200.00
2936 . 2,200.00
2978 . 2,200.00
3033 t 2,200.00
3133 t 2,200.00
3188 . 4,400.00
3200 . 2,200.00

3232 $22,000.00

3233 $44,000.00
Por terminación a las 4 últimas cifras del Primer Premio.

3234 $22,000.00

3333 t 2,200.00
3433 t 2,200.00
3453 . 2,200.00
3514 . 2,200.00
3533 t 2,200.00
3633 t 2,200.00
3733 t 2,200.00
3802 . 2,200.00

3826 $8,800.00

3833 t 2,200.00
3863 . 4,400.00
3933 t 2,200.00
3995 . 2,200.00
4033 t 2,200.00
4034 . 2,200.00
4129 . 2,200.00
4133 t 2,200.00
4191 . 2,200.00
4233 t 4,400.00
4333 t 2,200.00
4341 . 2,200.00
4433 t 2,200.00
4533 t 2,200.00
4633 t 2,200.00
4659 . 2,200.00
4733 t 2,200.00
4833 t 2,200.00
4915 . 2,200.00
4933 t 2,200.00
4989 . 2,200.00
5033 t 2,200.00
5133 t 2,200.00
5189 . 2,200.00
5233 t 4,400.00
5285 . 2,200.00
5333 t 2,200.00
5433 t 2,200.00
5533 t 2,200.00
5633 t 2,200.00
5733 t 2,200.00
5833 t 2,200.00
5866 . 2,200.00
5933 t 2,200.00
5950 . 2,200.00
6016 . 2,200.00
6033 t 2,200.00
6133 t 2,200.00
6222 . 2,200.00
6233 t 4,400.00
6333 t 2,200.00
6433 t 2,200.00
6466 . 2,200.00
6533 t 2,200.00
6633 t 2,200.00
6646 . 2,200.00
6733 t 2,200.00
6833 t 2,200.00
6933 t 2,200.00

6989
88 MIL PESOS

7033 t 2,200.00
7133 t 2,200.00
7151 . 2,200.00
7233 t 4,400.00
7302 . 2,200.00
7333 t 2,200.00
7433 t 2,200.00
7477 . 2,200.00
7533 t 2,200.00
7633 t 2,200.00
7670 . 4,400.00
7733 t 2,200.00
7833 t 2,200.00
7864 . 2,200.00
7933 t 2,200.00
8033 t 2,200.00
8104 . 4,400.00
8133 t 2,200.00
8233 t 4,400.00
8333 t 2,200.00
8433 t 2,200.00
8441 . 2,200.00
8491 . 2,200.00
8533 t 2,200.00
8633 t 2,200.00
8733 t 2,200.00
8750 . 2,200.00
8833 t 2,200.00
8933 t 2,200.00
9033 t 2,200.00
9075 . 2,200.00
9082 . 2,200.00
9133 t 2,200.00
9233 t 4,400.00

9259 $35,200.00

CONTINUA CAPRICORNIO

9333 t 2,200.00
9433 t 2,200.00
9533 t 2,200.00
9633 t 2,200.00
9733 t 2,200.00
9833 t 2,200.00
9890 . 2,200.00
9933 t 2,200.00

ACUARIO

0033 t 2,200.00
0133 t 2,200.00
0233 t 4,400.00
0253 . 2,200.00
0333 t 2,200.00
0433 t 2,200.00
0533 t 2,200.00
0633 t 2,200.00
0733 t 2,200.00
0833 t 2,200.00
0933 t 2,200.00
1033 t 2,200.00
1133 t 2,200.00
1233 t 4,400.00
1333 t 2,200.00
1433 t 2,200.00
1445 . 2,200.00
1533 t 2,200.00
1633 t 2,200.00
1650 . 2,200.00
1733 t 2,200.00
1833 t 2,200.00
1867 . 2,200.00
1933 t 2,200.00
1974 . 2,200.00
2033 t 2,200.00
2127 . 2,200.00
2133 t 2,200.00
2233 t 4,400.00

2272 $13,200.00

2319 . 2,200.00
2333 t 2,200.00
2433 t 2,200.00
2533 t 2,200.00
2633 t 2,200.00

2656
176 MIL PESOS
Fue remitido para su venta en su Serie Unica, a la Agencia Expendedora en Xalapa, Ver.

2682 . 2,200.00
2733 t 2,200.00
2833 t 2,200.00
2933 t 2,200.00
2964 . 2,200.00
3033 t 2,200.00
3054 . 2,200.00
3133 t 2,200.00

3232 $22,000.00

3233 $44,000.00
Por terminación a las 4 últimas cifras del Primer Premio.

3234 $22,000.00

3323 . 2,200.00
3333 t 2,200.00
3428 . 2,200.00
3433 t 2,200.00
3533 t 2,200.00
3633 t 2,200.00
3733 t 2,200.00
3833 t 2,200.00
3933 t 2,200.00
4026 . 2,200.00
4027 . 2,200.00
4033 t 2,200.00
4108 . 2,200.00
4133 t 2,200.00
4138 . 2,200.00
4233 t 4,400.00
4245 . 2,200.00
4333 t 2,200.00
4415 . 2,200.00
4433 t 2,200.00
4489 . 2,200.00
4533 t 2,200.00
4633 t 2,200.00
4733 t 2,200.00
4818 . 2,200.00
4833 t 2,200.00
4933 t 2,200.00
5033 t 2,200.00
5063 . 2,200.00
5092 . 2,200.00
5133 t 2,200.00
5177 . 2,200.00
5233 t 4,400.00
5333 t 2,200.00
5433 t 2,200.00
5480 . 2,200.00
5533 t 2,200.00
5633 t 2,200.00

CONTINUA ACUARIO

5733 t 2,200.00
5833 t 2,200.00
5921 . 2,200.00
5933 t 2,200.00
6033 t 2,200.00
6055 . 2,200.00
6133 t 2,200.00
6233 t 4,400.00
6333 t 2,200.00

6397
88 MIL PESOS

6433 t 2,200.00
6533 t 2,200.00
6566 . 2,200.00
6599 . 2,200.00
6633 t 2,200.00
6733 t 2,200.00
6833 t 2,200.00
6933 t 2,200.00
7033 t 2,200.00
7090 . 2,200.00
7122 . 2,200.00
7133 t 2,200.00
7233 t 4,400.00
7267 . 2,200.00
7333 t 2,200.00
7433 t 2,200.00
7451 . 2,200.00
7468 . 2,200.00
7533 . 2,200.00
7533 t 2,200.00
7539 . 2,200.00
7554 . 2,200.00
7610 . 2,200.00
7633 t 2,200.00
7661 . 2,200.00
7733 t 2,200.00
7833 t 2,200.00

7923 $8,800.00

7933 t 2,200.00
8033 t 2,200.00
8119 . 2,200.00
8133 t 2,200.00
8171 . 2,200.00
8233 t 4,400.00
8333 t 2,200.00
8433 t 2,200.00
8533 t 2,200.00
8633 t 2,200.00
8659 . 4,400.00
8733 t 2,200.00
8833 t 2,200.00
8840 . 2,200.00
8851 . 2,200.00
8933 t 2,200.00
9008 . 2,200.00
9033 t 2,200.00
9133 t 2,200.00
9170 . 2,200.00
9233 t 4,400.00
9333 t 2,200.00
9433 t 2,200.00
9533 t 2,200.00
9591 . 2,200.00
9633 t 2,200.00
9733 t 2,200.00
9833 t 2,200.00
9933 t 2,200.00

PISCIS

0033 t 2,200.00
0059 . 2,200.00
0133 t 2,200.00
0166 . 2,200.00
0233 t 4,400.00
0333 t 2,200.00
0433 . 2,200.00
0433 t 2,200.00
0451 . 2,200.00
0533 t 2,200.00
0633 t 2,200.00
0733 t 2,200.00

0809 $17,600.00

0833 t 2,200.00
0853 . 4,400.00
0933 t 2,200.00
0975 . 2,200.00
1033 t 2,200.00
1042 . 2,200.00
1133 t 2,200.00
1233 t 4,400.00
1333 t 2,200.00
1433 t 2,200.00
1533 t 2,200.00
1550 . 2,200.00
1633 t 2,200.00
1685 . 2,200.00
1733 t 2,200.00
1833 t 2,200.00
1933 t 2,200.00
2027 . 2,200.00
2033 t 2,200.00
2115 . 4,400.00
2133 t 2,200.00
2233 t 4,400.00
2280 . 2,200.00
2333 t 2,200.00
2402 . 2,200.00
2433 t 2,200.00
2453 . 2,200.00
2533 t 2,200.00
2633 t 2,200.00
2679 . 2,200.00
2733 t 2,200.00

CONTINUA PISCIS

2833 t 2,200.00
2933 t 2,200.00

3005 $61,600.00

3033 t 2,200.00
3133 t 2,200.00
3158 . 2,200.00

3232 $22,000.00

3233 $44,000.00
Por terminación a las 4 últimas cifras del Primer Premio.

3234 $22,000.00

3333 t 2,200.00
3433 t 2,200.00
3533 t 2,200.00
3633 t 2,200.00
3733 t 2,200.00
3766 . 4,400.00
3833 t 2,200.00

3894 $26,400.00

3933 t 2,200.00
3968 . 2,200.00
4033 t 2,200.00
4133 t 2,200.00
4233 t 4,400.00
4333 t 2,200.00
4433 t 2,200.00
4436 . 2,200.00
4533 t 2,200.00
4563 . 2,200.00
4633 t 2,200.00
4733 t 2,200.00
4833 t 2,200.00
4933 t 2,200.00
5033 t 2,200.00
5115 . 2,200.00
5133 t 2,200.00
5231 . 2,200.00
5233 t 4,400.00
5333 t 2,200.00
5433 t 2,200.00
5465 . 2,200.00
5533 t 2,200.00
5601 . 2,200.00
5602 . 2,200.00
5633 t 2,200.00
5733 t 2,200.00
5832 . 2,200.00
5833 t 2,200.00
5861 . 2,200.00
5933 t 2,200.00
6033 t 2,200.00
6133 t 2,200.00
6233 t 4,400.00
6333 t 2,200.00
6386 . 2,200.00
6392 . 2,200.00
6433 t 2,200.00
6533 t 2,200.00
6628 . 4,400.00
6633 t 2,200.00
6733 t 2,200.00
6794 . 2,200.00
6833 t 2,200.00
6933 t 2,200.00
7024 . 2,200.00
7033 t 2,200.00
7057 . 2,200.00

7095 $61,600.00

7133 t 2,200.00
7233 t 4,400.00
7333 t 2,200.00
7381 . 2,200.00
7433 t 2,200.00
7509 . 2,200.00
7533 t 2,200.00
7633 t 2,200.00
7733 t 2,200.00
7833 t 2,200.00
7910 . 2,200.00
7933 t 2,200.00
8033 t 2,200.00
8133 t 2,200.00
8225 . 2,200.00
8233 t 4,400.00
8333 t 2,200.00
8350 . 2,200.00
8398 . 2,200.00
8433 t 2,200.00
8503 . 2,200.00
8533 t 2,200.00
8633 t 2,200.00

8650 $13,200.00

8733 t 2,200.00
8833 t 2,200.00
8933 t 2,200.00
8988 . 4,400.00
9022 . 2,200.00
9033 t 2,200.00
9133 t 2,200.00
9233 t 4,400.00
9333 t 2,200.00
9364 . 2,200.00
9433 t 2,200.00
9533 t 2,200.00
9633 t 2,200.00
9681 . 2,200.00
9733 t 2,200.00
9833 t 2,200.00
9933 t 2,200.00
9938 . 4,400.00

Z O D I A C O 1689

LA LETRA "T" INDICA TERMINACIONES. / **LOS BILLETES DE ESTE SORTEO PRESCRIBEN A LOS 60 DIAS NATURALES.**

PARA CONSULTA DE PREMIOS POR VIA TELEFONICA EN LA CIUDAD DE MEXICO Y DE PROVINCIA, MARQUE EL TELEFONO: 55477-00100 OPCION 1 U OPCION 3 DEL MENU O INGRESE A NUESTRA PAGINA: www.loterianacional.gob.mx

PARA LOCALIZAR EL NUMERO DE SU SUERTE O INFORMACION GENERAL DE LA LOTERIA NACIONAL, MARQUE EL TELEFONO: 55514-07000 O ACUDIR A: PLAZA DE LA REFORMA No. 1, C. P. 06037 CIUDAD DE MEXICO.

AL EFECTUARSE EL PAGO DE LOS BILLETES PREMIADOS SE RETENDRAN LOS IMPUESTOS DE ACUERDO A LAS LEYES VIGENTES DE LA MATERIA. / LOS REINTEGROS NO CAUSAN IMPUESTO.

10,800 REINTEGROS A LOS BILLETES TERMINADOS EN 3 NO IMPORTANDO A QUE SIGNO DEL ZODIACO CORRESPONDAN, CON MONTO DE $400.00 PARA 20 VIGESIMOS, EXCLUYENDO LAS TERMINACIONES EN 3233, 233 Y 33 DADO QUE YA TIENEN PREMIO QUE ESTA ANOTADO EN EL CUERPO DE LA LISTA.

9,999 REINTEGROS A LOS BILLETES DEL SIGNO SAGITARIO CON MONTO DE $400.00 PARA 20 VIGESIMOS, EXCLUYENDO EL PREMIO PRINCIPAL.

¡Premio Mayor!
SORTEO ZODIACO 1689
Felicidades
Navojoa, Son.
www.loterianacional.gob.mx

Participa en nuestro siguiente sorteo
SORTEO MAYOR 3958
¡AYUDA Y GANA!
Si juegas, gana México.

LOTERÍA NACIONAL
PARTICIPA EN LOS SIGUIENTES SORTEOS PARA LA ASISTENCIA PÚBLICA
MARTES SORTEO MAYOR PREMIO MAYOR 21 MILLONES de pesos en 3 series
VIERNES SORTEO SUPERIOR PREMIO MAYOR 17 MILLONES de pesos en 2 series
DOMINGO SORTEO ZODIACO PREMIO MAYOR 7 MILLONES de pesos en 1 serie

DIRECTOR GENERAL: MTRO. MARCO ANTONIO MENA RODRIGUEZ. / INSPECTORA DE LA SECRETARIA DE GOBERNACION: LIC. YERALDI NOHEMI JUAREZ VILLALOBOS.

SORTEO ZODIACO 1689 CELEBRADO A LAS 20:00 HRS. EL DOMINGO 26 DE ENERO DE 2025, EN LA CIUDAD DE MEXICO.

issuu-downloader.com

EL HERALDO
DE COATZACOALCOS

Av. Adolfo López Mateos #617 Col. Petrolera C.P. 96500 Coatzacoalcos, Veracruz.

 El Heraldo de Coatzacoalcos
26, 400 Seguidores

 Likes
23,898

 www.heraldodecoatzacoalcos.com.mx

EN ENERO LA CUESTA NO CUESTA

Contrata el mes de Noviembre o Diciembre tu publicidad y te bonificamos la misma cantidad de publicidad en el mes de Enero.

PAQUETES DE 12 PUBLICACIONES BLANCO Y NEGRO

1/8
13.5 X 8.5 CMS.



$868.75

1/4
13.5 X 17.4 CMS.



$1,737.50

1/2
27.5 X 17.4 CMS.



$3,475.00

PLANA
27.5 X 35 CMS.



$6,950.00

PAQUETES DE 12 PUBLICACIONES A COLOR

1/8
13.5 X 8.5 CMS.



$1,237.50

1/4
13.5 X 17.4 CMS.



$2,475.00

1/2
27.5 X 17.4 CMS.



$4,950.00

PLANA
27.5 X 35 CMS.



$9,900.00

TEL. 01 (921) 2140144 /2140264/2141261   public.elheraldocoatza@hotmail.com

issuu-downloader.com